

ROTI DE VEAU AUX GIROLLES

INGREDIENTS

POUR 4 PERSONNES

PREPARATION : 30 min

CUISSON : 50 min

INGREDIENTS

1 branche de romarin frais
50 gr de beurre
poivre
sel
6 feuilles de sauge fraîche
1 tête d'ail
800 g de girolles fraîches
100 g de lardons fumés
25 cl de crème fraîche
liquide
1 kg de rôti de veau



PROGRESSION DE LA RECETTE

Faites des entailles dans le rôti, et insérez-y de petits morceaux de lardons. Répétez l'opération pour le dos du rôti. Coupez les feuilles de sauge dans le sens de la largeur détachez les feuilles de la branche de romarin.

Dans une poêle non graissée, versez les lamelles de lardons fumes. Saupoudrez très légèrement de sel. Faites chauffer a feu très doux environ 2 minutes tout en remuant de temps en temps.

Si ce ne sont pas des lardons maigres, videz le jus qu'ils ont produits plusieurs fois par cuisson et laissez mijoter à feu doux pendant environ 5 minutes.

Verser les girolles nettoyées avec les lardons dans la poêle, ainsi que la crème fraîche et les herbes.

Faites revenir à feu moyen, tout en remuant pour que les goûts se mélangent bien.

Stoppez la cuisson quand le mélange atteint la consistance désirée.

Cette préparation peut être préparée quelques dizaines de minutes à l'avance, mais ne doit pas être couverte.

Préchauffez le four sur 200°C.

Coupez le beurre en petits morceaux et graissez le plat.

Saupoudrez très légèrement le rôti de poivre.

Enduisez d'ail tous les côtés du rôti à l'aide du dos d'une cuillère. Posez le rôti enduit d'ail dans le plat, ajustez s'il le faut les lamelles de beurre pour qu'elles soient autour du veau.

Verser la préparation de girolles, de lardons, de crème fraîche sur le veau. Enfourez et laissez cuire 50 minutes à 180°C.

Après 25 minutes, retournez le veau et nappez le rôti avec le mélange girolles/lardons.

Coupez le rôti de veau en tranches et servez chaud

CHOISIR LE BON VIN

Vin & Label

Margaux AOC/AOP

Crozes-Hermitage rouge AOC/AOP

Santenay premier cru Beauregard rouge AOC/AOP

Couleur

Rouge

Rouge

Rouge

Vignoble

Bordeaux

Rhône

Bourgogne



Passer votre commande au **02 35 80 98 57**

Site marchand : <http://maisonpetit.fr>

Voir les recettes : www.boucherie-leshalles-isneauville.com