

RÔTI DE VEAU CRÈME NOISETTE



PERSONNES : 6



PRÉPARATION : 15 mn



CUISSON : 75 mn



REPOS : 0 mn



TEMPS TOTAL : 90 mn

1 rôti de veau dans la noix
ou la sous-noix de 1,2 kg

40 g de beurre

2 oignons

2 dl de vin blanc sec

1/2 verre de lait bouilli

1 bouquet garni

150 g de noisettes
décortiquées

20 cl de crème fraîche

Persil ciselé

1. Faire fondre le beurre dans une cocotte et y faire revenir les oignons hachés. Mettre ensuite le rôti à revenir sur toutes ses faces avec le lait. Assaisonner et mouiller avec le vin blanc, ajouter le bouquet garni. Laisser cuire 1 h 15 environ.

2. Pendant ce temps faire torrifier les noisettes et les passer au mixer pour obtenir une poudre grossière.

3. Quand le rôti est cuit le réserver au chaud et passer au chinois la sauce que vous mettrez dans une casserole.

4. Ajouter les 3/4 des noisettes et la crème et faire réduire pour épaissir la sauce.

5. Servir le rôti découpé et nappé de sauce saupoudrer du restant de poudre de noisettes et de persil ciselé.

Pour finir... Servir avec des frites, du riz ou des légumes verts.

