

RÔTI DE VEAU CRÈME NOISETTE



PERSONNES : 6



PRÉPARATION : 15 min



CUISSON : 75 min



REPOS : 0 h



TEMPS TOTAL : 90 min

1 kg 200 rôti de veau
dans la noix ou la sous-noix

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 1h15 environ.
2. Pendant ce temps faire torréfier 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 mettez 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.

