



Roti de veau en sauce

Plat principal



Très facile :

Bon marché :

Préparation : 10 min.

Cuisson : 1h00

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- rôti de veau de 1kg
- une tomate
- un cube de fond de veau
- huile d'olive
- une grosse échalote
- sel, poivre, origan, herbes de provence, basilic
- une gousse d'ail

Préparation :

Poivrez le rôti et faites-le dorer dans 3 cuillères à soupe d'huile d'olive.

Pendant ce temps, hachez l'ail et l'échalote. Coupez la tomate en morceaux.

Lorsque le rôti a pris une belle couleur, ajoutez au jus de cuisson le cube fond de veau dilué dans un grand verre d'eau.

Ajoutez à la sauce sel, poivre, l'ail et l'échalote ainsi que les herbes. Lorsque la sauce aura un peu diminué ajoutez la tomate.

Lorsque la sauce sera bien homogène coupez le rôti et replacez-le dans la casserole, il sera ainsi bien imbibé de la sauce.

Servez accompagné d'une purée et de champignons.




Votre avis
compte beaucoup
pour nous !

Je donne mon a

© Marmiton.org, 1999-2011

L'utilisation du site Marmiton implique l'acceptation des **Conditions Générales d'Utilisation**