

# RÔTI DE VEAU

## À LA PAYSANNE



4 personnes



Préparation  
15 min



Cuisson  
50 min



Repos  
0 min



Temps total  
1h05

### INGRÉDIENTS

- 1 kg de rôti de veau
- 25 g de beurre
- 6 pommes de terre
- 2 oignons
- 1 échalote
- 6 pommes de terre
- 200g lardons
- 300g de champignons de paris
- 15 cl de vin blanc
- Sel, poivre et huile.

1

Préchauffez votre four à 180°C (Th 6)

Épluchez et hachez grossièrement les oignons. Épluchez et coupez en petits morceaux l'échalote. Pelez et coupez les pommes de terre en rondelles.

2

Mettez le rôti dans une cocotte allant au four. Posez sur le rôti 3 noix de beurre. Salez, poivrez. Huilez les parois de la cocotte.

3

Disposez autour du rôti : les lardons, les champignons, les oignons hachés, les morceaux d'échalote et les rondelles de pommes de terre.

Ajoutez le vin blanc sur le tout.

4

Enfournez 50 minutes en arrosant le rôti régulièrement.

5

Servez le rôti coupé en tranches épaisses, arrosées du jus cuisson et entourées des autres ingrédients.



En fin de cuisson, vous pouvez rajouter 2 cuillères à soupe de crème fraîche pour donner plus d'onctuosité...