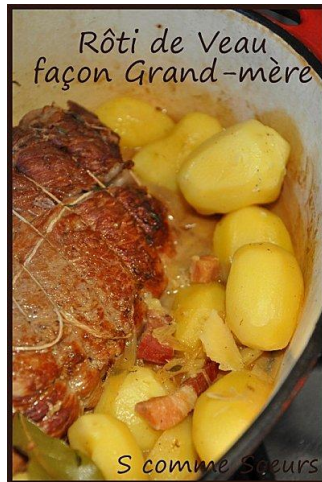


Rôti de Veau en Cocotte façon Grand-mère



Ingrédients pour 6 personnes:

1 rôti de veau ficelé de 1 à 1,200kg
1 kg de petites pommes de terre à chair ferme
150g de lard fumé
1 gros oignon
1 verre et demi de vin blanc (Chablis par exemple)
1 verre d'eau
2 cuillères à café de fond de veau
sel, poivre
2 feuilles de laurier, 1 branche de thym
huile d'olive

Préparation:

- Dans une cocotte en fonte, faire revenir les lardons et l'oignon émincé jusqu'à coloration. Réserver dans un plat.
- Faire chauffer 1 cuillère à soupe d'huile dans la cocotte et y faire dorer le rôti sur toutes ses faces. Remettre les oignons et les lardons autour puis verser le vin blanc et le fond de veau dissout dans l'eau.
- Éplucher les pommes de terre sans les couper et les disposer autour du rôti. Saler, poivrer, ajouter le laurier et le thym. Porter à ébullition, couvrir puis laisser mijoter 45 minutes environ.

