



Rôti de veau en cocotte aux champignons

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 rôti de veau de 1 à 1,2 kg
- 40 g de beurre
- 1 oignon
- sel et poivre
- 6 cuillères à café de fond de veau
- 1 verre de vin blanc (20 cl environ)
- 1 cuillère à soupe d'herbes de Provence
- 1 cuillère à soupe de basilic
- 1 grosse boîte de champignons de Paris

Recette :

1. Faire fondre le beurre dans une cocotte minute, y faire dorer le rôti de toutes parts, puis ajouter l'oignon émincé, le sel et le poivre.
2. Délayer dans un bol le fond de veau, les herbes, le basilic, le vin blanc et 1 verre d'eau. Verser ce mélange dans la cocotte, ainsi que les champignons égouttés et remuer.
3. Fermer la cocotte et laisser chuchoter environ 30 min par kg.

Temps de préparation :

20 mn

Temps de cuisson :

30 mn

Température de cuisson :

230°C

Commentaires :