

Rôti de Veau et ses Carottes Confites

Ingrédients pour 4 personnes :

- . 800 g de rôti de veau
- . 12 échalottes
- . 25 cl de fond de veau
- . 25 cl de porto
- . 1 orange
- . 1 cuillère à café de crème fraîche
- . 5 à 6 carottes
- . des champignons de Paris
- . 20 g de beurre
- . du romarin
- . sel et poivre

Commencer par faire dorer le rôti dans une cocotte, avec les échalottes et quelques brins de romarin.

Ajouter le jus de l'orange, le fond de veau puis saler et poivrer.
Laisser cuire à petit feu à couvert et rajouter un peu d'eau si besoin.

Pendant ce temps préparer vos carottes confites.
Couper les carottes en rondelles, et les champignons en deux ou en quatre selon leur grosseurs.
Faire revenir les carottes dans le beurre avec du sel et du poivre.

Ajouter 15cl d'eau, cuisier 10 minutes. Verser le porto et poursuivre la cuisson sans couvrir, jusqu'à ce que les carottes soit tendres.

A la fin de la cuisson du rôti le découper en tranche, le disposer dans une assiette, délayer le jus de cuisson avec la crème fraîche, mélanger et laisser réduire quelques instant, puis napper votre viande avec les échalottes.