

Rôti de veau à la vanille

Difficulté : Facile

Préparation : 20 min / Cuisson : 1 h 15

Ingrédients pour 4 personnes :

- | | |
|--------------------------|------------------------------|
| ◆ 1 rôti de veau | ◆ 1 cuil à soupe de moutarde |
| ◆ 500 g de carottes | ◆ 60 g de beurre |
| ◆ 1 oignon | ◆ 1 gousse de vanille |
| ◆ Thym | ◆ 1/2 verre d'eau |
| ◆ 20 cl de crème liquide | ◆ Sel / Poivre |

Préparation :

Préchauffez votre four à 180° C (Th.6).

Coupez la gousse de vanille en deux dans la longueur et enroulez-les autour des ficelles du rôti.

Posez la viande dans un plat allant au four en la tartinant de 30 g beurre.

Salez et poivrez. *Recettes de Caline*

Couvrir d'un papier cuisson humecté d'eau et mettre au four pendant 50 min à 1 h.

Arroser souvent et humidifiez le papier souvent et retournez-le régulièrement.

Pelez les carottes et coupez-les en fines rondelles.

Dans une sauteuse, faites fondre le reste du beurre
et y faire dorez l'oignon.

Ajoutez les carottes et le thym. *Recettes de Caline*

Salez et poivrez et ajouter 1/2 verre d'eau.

Mélangez et couvrir,laisser cuire à feu doux pendant 30 min,
jusqu'à ce que les carottes soient cuites.

Retirez le rôti du four et le laisser reposer pendant 10 min sur une assiette.

Versez 10 cl d'eau bouillante dans le plat en grattant bien le fond
avec une cuillère en bois.

Dans un bol, mélanger la moutarde et la crème liquide.

Incorporez le tout à la sauce puis versez le tout dans une petite casserole.

Laissez mijoter à feu doux pendant 5 min.

Servir le rôti avec les carottes et la sauce.

Bon appétit à toutes & tous !!