

# Rôti de veau en papillote et champignons

**Difficulté :** Facile

**Préparation :** 10 min / **Cuisson :** 1 h 30

## **Ingédients pour 4 personnes :**

- ✓ 1 rôti de veau de 800 g
- ✓ 1 sachet de Papillotes de poulet  
herbes de provence
- ✓ 300 g de champignons de Paris
  - ✓ 1 oignon
- ✓ 4 à 5 cuil à soupe d'eau

**Préparation :** *Recettes de Caline*

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

Epluchez et coupez les champignons en 4 et les oignons.

Dans le sac de cuisson, placez le rôti, les champignons et l'oignon.

Saupoudrez dessus le mélange d'épices puis mélangez le contenu.

Ajoutez 4 à 5 cuil à soupe d'eau, refermez le sac avec l'attache.

Enfournez pendant 1 h 20 à 1 h 30

Vous reste plus qu'à passer à table

**Bon appétit à toutes & tous !!**