

# Rôti de veau

## au confit de tomates au vinaigre balsamique

www.audalacuisine.com



✓ **Préparation** : 20 minutes

✓ **Cuisson** : 70 minutes

### ✓ **Ingrédients**

#### **pour 4 à 6 personnes :**

- 1 rôti de veau de 1,2 kg
- 6 échalotes
- 8 carottes
- 8 pommes de terre
- 120 g de confit de tomates au vinaigre balsamique
- 250 ml de vin blanc
- 250 ml d'eau
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre



### ✓ **Préparation :**

Lavez et épluchez les légumes. Émincez les échalotes dans le sens de la longueur. Coupez les carottes en rondelles.

Faites des entailles dans le rôti et badigeonnez l'intérieur des entailles avec le confit de tomates.

Faites chauffer l'huile d'olive dans une cocotte. Faites revenir les échalotes et le rôti. Au bout de 5 minutes, retournez le rôti, il doit être coloré sur chaque face. Salez, poivrez.

Ajoutez les pommes de terre entières et les rondelles de carottes. Arrosez avec le vin blanc et l'eau. Faites mijoter à feu doux pendant 30 minutes. Retournez le rôti et prolongez la cuisson de 30 minutes. Ajoutez éventuellement un peu d'eau en cours de cuisson.

Servez bien chaud accompagné d'une petite cuillère de confit de tomates au vinaigre balsamique.

www.audalacuisine.com