

Rôti de veau à la sauge et aux girolles



Préparation : 25 mn

Cuisson : 45 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

1 rôti de veau dans la noix , la sous noix ou le quasi

750 g de brocolis

500 g de girolles

10 fines tranches de lard fumé

200 g de fromage de brebis (ossau-iraty)

1 échalote

12 feuilles de sauge

120 g de beurre

1 c à s d'huile

15 cl de fond de veau

Sel et poivre

Détailler le fromage en lamelles et ciseler la moitié de la sauge. Découper le rôti en tranches sans aller jusqu'en bas pour qu'elles restent solidaires. Dans chaque entaille glisser une lamelle de fromage et un peu de sauge ciselée. Recouvrir le rôti avec les tranches de lard fumé et ficeler le tout. Glisser sous les ficelles les feuilles de sauge restantes. Saler à peine et poivrer.

Mettre le rôti dans un plat à four et l'arroser d'un mélange fait avec 60 g de beurre et l'huile. Cuire à four préchauffé à 240° pendant 45 mn en arrosant le rôti de temps en temps avec le jus de cuisson.

Éplucher les brocolis, détacher les bouquets et les cuire à la vapeur 12 mn. Nettoyer soigneusement les girolles. Dans une poêle faire revenir l'échalote hachée dans un peu de beurre puis ajouter les girolles sur feu vif. Assaisonner et réserver au chaud.

Une fois cuit sortir le rôti du four et le laisser reposer sous une feuille aluminium. Verser le jus de cuisson dans une casserole avec le fond de veau. Mélanger sur feu vif et ajouter le reste de beurre en petits dés tout en fouettant.

Servir la viande très chaude entourée des légumes et avec la sauce.

Vin conseillé : un Côtes-de-Provence rouge

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>