

## Rôti de veau et sa crème aux noisettes

Les ingrédients pour 6 personnes

1 rôti de veau dans la noix ou la sous-noix de 1,2 kg  
40 g de beurre  
2 oignons  
2 dl de vin blanc sec  
1 bouquet garni  
150 g de noisettes décortiquées  
20 cl de crème fraîche  
Persil

Faire fondre le beurre dans une cocotte et y faire revenir les oignons hachés. Mettre ensuite le rôti à revenir sur toutes ses faces.

Assaisonner et mouiller avec le vin blanc, ajouter le bouquet garni.

Laisser cuire 1 h 15 environ.

Pendant ce temps faire torréfier les noisettes et les passer au mixer pour obtenir une poudre grossière.

Quand le rôti est cuit le réserver au chaud et passer la sauce que vous mettez dans une casserole.

Ajouter les 3/4 des noisettes et la crème et faire réduire pour épaissir la sauce.

Servir le rôti découpé et nappé de sauce saupoudrer du restant de poudre de noisettes et de persil ciselé.

Servir avec des frites, du riz ou des légumes verts.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>