

Roti de veau en cocotte

Pour 4 personnes

Ingrédients :

1 roti de veau (600g à 700g)

1 oignon

2 gousses d'ail

500g de champignons de Paris frais

30g de beurre

2cs d'huile

3cc de fond de veau

Recette :

Dans une cocotte chaude, faire fondre le beurre dans l'huile.

Faire dorer le roti sur toutes les faces et assaisonner.

Ajouter l'oignon émincé et l'ail entier, puis mettre les champignons coupés en 2 ou 4 (selon la taille).

Mouiller à 1/2 hauteur, environ 30cl et mettre le fond de veau.

Laisser cuire 45 min en retournant la viande de temps en temps et enverifiant qu'elle n'accroche pas.
(compter 30 min / 500g de viande)