

Rôti de veau aux Petits légumes



- Pour : **4 personnes**
- Durée : **2 heures**

Ingrédients pour Rôti de veau aux Petits légumes :

- 1 rôti de veau de 1kg (dans la noix)
- 200g de carottes
- 200g de poireaux
- 2 branches de céleri
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 1/2 litre de bouillon de légumes
- sel
- poivre
- 4 clous de girofle
- beurre

- jus de citron

Rôti de veau aux Petits légumes :

- Préchauffer le four th. 8.
- Piquer le rôti de clous de girofle et le placer dans un plat allant au four.
- Verser le bouillon de légumes sur le rôti. Saler, poivrer.
- Placer dans le four et laisser cuire pendant 20 minutes.
- Pendant ce temps, enlever le vert des poireaux, les laver et les couper en rondelles.
- Eplucher les carottes et les tronçonner en rondelles.
- Eplucher le céleri et le détailler en petits morceaux.
- Peler et émincer les oignons.
- Mettre une noix de beurre dans le fond d'une poêle et faire revenir tous les légumes avec l'ail haché pendant 3 à 4 minutes.
- Saler, poivrer légèrement.
- Sortir le rôti du four après 20 minutes, le retourner, l'arroser de sa sauce et disposer les légumes tout autour.
- Arroser d'un peu de jus de citron et laisser cuire une heure supplémentaire.