

Veau et ses petits légumes

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 1 h 45

Pour 4 Personne(s)

Ingrédients :

- 700 g de rôti de veau
- 400 g de carottes
- 400 g de pommes de terre
- 250 g d'oignons
- 500g de tomates
- 4 branches de céleri
- 3 gousses d'ail
- 1 orange
- thym, laurier, basilic
- 3 c. à soupe de vinaigre
- 20 cl de vin blanc
- sel et poivre

Préparation :

Préchauffez le four à 180 °C (th.6).

Préparez les légumes : épluchez et râpez les pommes de terre, les carottes et les oignons. Coupez les céleris en lamelles. Mondes les tomates dans de l'eau bouillante et pelez-les puis hachez-les grossièrement. Pelez et hachez les gousses d'ail. Enfin râpez le zeste d'orange et prélevez le jus. Mettez tous les légumes dans une cocotte antiadhésive (qui passe au four). Ajoutez le basilic, le thym et le laurier. Déposez le rôti et assaisonnez de sel et de poivre.

Arrosez de jus d'orange, de vin blanc et de vinaigre. Ajoutez enfin 10 cl d'eau.

Couvrez la cocotte et placez-la au four. Laissez cuire 1h 45 environ.

Servez.