

Rôti de veau cloué au jus

Ingrédients :

- ☐ 1 rôti de veau (de 1 kg 200 environ)
- ☐ 2 tranches épaisses de jambon blanc
- ☐ 2 branches de céleri
- ☐ 4 c.à soupe d'huile
- ☐ gros sel
- ☐ poivre en grains



*Entaillez le rôti de veau dans l'épaisseur avec un couteau à longue lame fine.
Coupez les tranches de jambon en lamelles et enfoncez-les dans les entailles faites dans le rôti de veau.
Épluchez et émincez finement les branches de céleri. Préchauffez le four th.7 (210° C).
Faites chauffer l'huile dans une cocotte pouvant aller au four. Faites-y dorer la viande de tous les côtés.
Quand elle est bien colorée, retirez-la de la cocotte.
Remplacez-la par le céleri émincé et faites-le revenir quelques min en remuant, sans coloration.
Remettez la viande, salez et poivrez.
Versez 2 grands verres d'eau dans le fond de la cocotte. Couvrez et enfournez.
Faites cuire 1 h.
Sortez la cocotte du four et servez le rôti de veau accompagné d'une purée de carottes.*