

Rôti de veau aux raisins frais

Ingrédients:

- * 1,2 kg de rôti de veau dans la noix
- * farine
- * sel et poivre du moulin
- * 50 g de beurre et un filet d'huile d'olive
- * 1 oignon moyen
- * une carotte moyenne
- * 1 bouquet garni (thym, romarin, persil, laurier)
- * 500 g de raisins blancs
- * 10 cl de vin blanc
- * 2 c à café de maïzena
- * 1 c à soupe d'eau



Préparation :

Mélanger quelques cuillerées de farine avec du sel et du poivre, et en enduire le rôti sur toutes les faces, en secouant pour éliminer l'excédant de farine.

Dans une cocotte, faire fondre le beurre avec un filet d'huile d'olive. Faire colorer le rôti sur toutes les faces en le retournant régulièrement, à feu vif.

Diminuer le feu et ajouter l'oignon émincé et la carotte coupée en petits dés et cuire doucement pendant 5 bonnes minutes.

Ajouter le bouquet garni, le vin blanc, du sel et du poivre à convenance et cuire à couvert, à petit feu, pendant 50 à 60 minutes selon l'épaisseur du rôti.

Pendant ce temps, laver et épépiner les raisins. Si vous le souhaitez, ôter la peau.

Lorsque la viande est cuite, réserver le rôti hors de la cocotte au chaud, mettre les raisins dans le jus de cuisson et ramener celui-ci à ébullition pendant 1 minute. Lier la sauce avec la maïzena préalablement délayée dans l'eau froide.

Pour le service, ôter la ficelle du rôti, détailler-le en tranches d'un centimètre d'épaisseur et disposer-les sur le plat de service, entouré de sauce aux raisins (sans le bouquet garni).