

Rôti à l'italienne

Pour 4 personnes

1 kg de rôti de veau (épaule)

Sel, poivre

1 c. à s. de beurre à rôtir
(beurre Gourmet)

Quelques feuilles de sauge fraîche

1 gousse d'ail

80 g de poireau

1 clou de girofle

1 feuille de laurier

1 oignon (40 g env.)

5 dl de lait

1,5 c. à c. de maïzena

1 dl de crème

Préchauffer le four à 140°C. Saler et poivrer la viande, saisir de toute part dans la braisière dans le beurre chaud. Ajouter la sauge, la gousse d'ail pelée, le poireau coupé en rondelles ainsi que l'oignon piqué de la feuille de laurier et du clou de girofle, étuver rapidement.

Mouiller avec le lait. Couvrir la braisière et faire cuire au four à 140°C pendant 1 h. 30-2 heures. Tourner le rôti à mi-cuisson.

Une fois cuit, retirer le rôti et le réserver au chaud. Passer la sauce à travers un chinois.

Délayer la maïzena dans la crème, incorporer à la sauce et laisser frémir pendant 10 minutes env. Saler et poivrer, servir avec le rôti coupé en tranches.