

■ LE RÔTI DE VEAU  
À LA MOUTARDE  
pour 4 personnes

---

*800 g à 1 kg de rôti de veau dans la noix; 2 cuillerées à soupe de bonne moutarde; 2 cuillerées à soupe de margarine; 1 carotte; 1 oignon; 1 feuille de laurier; 1 dl  $\frac{1}{2}$  d'eau; 1 cuillerée à thé de féculé; 1 dl de crème; 1 dl de vin blanc.*

1. Préchauffer le four. Badigeonner le rôti d'une couche épaisse de moutarde. Mettre la margarine dans une cocotte et y rissoler la viande dans le four jusqu'à ce qu'elle soit brune de tous côtés. Laver la carotte, la peler ainsi que l'oignon. Ajouter ces derniers au rôti. Puis mouiller avec l'eau.

2. Laisser rôtir à couvert durant 1 h. 30. Arroser de temps à autre avec un peu de vin blanc. A la fin de la cuisson, sortir le rôti. Le laisser reposer 10 minutes avant de le couper.

3. Délayer la féculé dans très peu d'eau. Lier avec le jus de rôti restant. Affiner avec la crème. Rectifier l'assaisonnement. Servir la sauce à part. Découper le rôti dans le sens contraire des fibres.