

Rôti de veau «Doña Rosita»

pour 4-6 personnes

Ingrédients:

1 kg de rôlé de veau
1 c.à s. de jus de citron
2 c.à s. d'huile d'arachide
1 c.à c. de sel
1 oignon moyen
1 feuille de laurier
2 clous de girofle
1 pied de veau
1½ dl de bouillon
1½ dl de vin blanc
3 gousses d'ail
2 c.à s. de madère
1 c.à c. de concentré de tomates
quelques brins de persil
un peu de coriandre*
½ c.à c. de sauge et de romarin
250 g de champignons de Paris frais
350 g de tomates
500 g de poivrons rouge ou vert
5-10 olives vertes non dénoyautées,
env. 30 g
1 c.à c. de sel
du poivre

Arroser le rôti de jus de citron, le laisser mariner ½ heure. Préchauffer le four à 230°C. Chauffer l'huile dans la casserole et faire dorer le rôti de toutes parts, saler. Peler l'oignon, le piquer d'une feuille de laurier et des clous de girofle, ajouter au rôti avec le pied de veau. Mouiller. Ramener le four à 180°C. Ajouter l'ail pelé, le madère, le concentré de tomates et les épices. Couvrir et laisser cuire au four pendant 40-50 minutes. Arroser la viande de temps en temps. Pendant ce temps, nettoyer et laver les champignons, les couper en deux ou en quatre, selon la grosseur. Laver et couper les tomates en morceaux. Epépiner les poivrons, les

laver et les couper en lanières. Répartir le tout autour de la viande avec les olives, saler et poivrer. Poursuivre la cuisson pendant encore 20-30 minutes. Présenter le rôti sur un plat préchauffé en le laissant reposer 5-10 minutes avant de le découper en tranches. Garnir avec les légumes et servir avec des pâtes.