

Rôti de veau aux oignons

Pour 4 personnes

800 g de rôti de veau (épaule)

Sel et poivre

1 brin de thym, de basilic
et de marjolaine

500 g de petits oignons blancs en
bocal ou frais

Paprika

2 c. à s. de beurre de cuisine

4 dl de vin blanc

Frotter la viande de sel et de poivre, hacher les fines herbes.

Préparer les oignons, les couper en deux et mélanger avec $\frac{1}{2}$ cuillerée à café de sel, $\frac{1}{4}$ de cuillerée à café de poivre et $\frac{1}{2}$ cuillerée à café de paprika.

Faire fondre 1 cuillerée à soupe de beurre de cuisine dans la cocotte, y étuver les oignons, réserver. Ajouter le restant de beurre, chauffer et saisir la viande à feu vif. Ajouter oignons et fines

herbes, mouiller avec le vin. Couvrir et laisser mijoter env. 1 h. $\frac{1}{2}$. Sortir la viande et laisser reposer quelques minutes avant de la couper.

Dresser la viande sur un plat avec les oignons. Saler et poivrer éventuellement le jus et verser sur la viande.

Servir avec des frites au four et une laitue romaine.