

Rôti de veau aux olives

Pour 6 personnes: 1,5 kg de noix de veau; 350 g d'olives vertes; 60 g de beurre; 60 g de carottes; 3 oignons; 5 dl de dorin; 1 brin de thym; sel et poivre.

Mettez le rôti dans une cocotte avec le beurre sur un fond de carottes et d'oignons émincés. Laissez dorer de toutes parts, mouillez ensuite avec le vin blanc, salez et poivrez; ajoutez aussi le brin de thym.

Cuisez à feu doux pendant une heure en retournant le rôti plusieurs fois en cours de cuisson.

Ajoutez les olives et continuez la cuisson pendant une demi-heure encore, tout en arrosant plusieurs fois la viande, afin qu'elle reste bien moelleuse.

Servez le rôti dans un plat chauffé entouré de la garniture d'olives. Présentez la sauce à part dans une saucière chaude.

Accompagnez de préférence de tomates à la provençale.