

## Le rôti de veau bûcheronne

*1 kg de rôti de veau dans le carré; 1 cuillerée à soupe de farine; 50 g de beurre de cuisine; 15 petits oignons sauce; 150 g de champignons de Paris; 1 gousse d'ail; 1 bouquet garni (persil, thym, laurier), sel, poivre.*

1. Saler et poivrer le rôti de veau, puis le fariner légèrement. Faire fondre le beurre en cocotte et faire dorer le rôti de tous les côtés. Puis ajouter  $\frac{1}{4}$  de litre d'eau chaude, la gousse d'ail, le bouquet garni. Couvrir et laisser cuire doucement 1 heure 45.

2. Eplucher les petits oignons. Les mettre entiers dans une casserole avec juste assez d'eau pour les recouvrir. Porter à ébullition à feu moyen 5 minutes. Ensuite égoutter. Nettoyer les champignons de Paris, les couper en tranches. 20 minutes avant la fin de cuisson du rôti, les mettre en cocotte avec les oignons.

3. Sortir le rôti et le laisser reposer 15 minutes, avant de le couper. Découper de belles tranches. Les disposer sur un plat chaud. Verser la sauce dessus, avec oignons et champignons.