

Rôti de veau en sauce au lait

Ingrédients pour 2 personnes : 500 g de rôti de veau pris dans le cuissot, poivre, muscade, un peu de sel, 10 g de beurre, 1 oignon, 1 clou de girofle, 1 feuille de laurier, 5 dl de lait

Préparation : frotter la viande de poivre, de muscade et d'un peu de sel, et la faire revenir de tous côtés dans le beurre chaud. Peler l'oignon, y fixer la feuille de laurier avec le clou de girofle, l'ajouter au rôti et arroser d'un peu de lait. Ajouter petit à petit le lait, tourner le rôti et le laisser mijoter à tout petit feu pendant une heure environ. Trancher la viande et la garder au chaud. Faire réduire un peu la sauce, la passer éventuellement au tamis, puis en napper la viande.