



Torah-Box.com

j u d a ï s m e e n t r e f e m m e s

RÔTI DE VEAU AUX LÉGUMES D'HIVER

Pour 6 personnes Temps de préparation : 15 min Cuisson : 1h-1h30 Difficulté : Facile

INGRÉDIENTS

- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive + 1 filet
- 1 rôti de veau d'1,5 kg
- 1 cuillère à café de curcuma
- 1 oignon moyen pelé et coupé en 4
- 4 carottes moyennes pelées
- 2 navets lavés, pelés et coupés en 3 chacun
- 2 panais lavés, pelés et coupés en deux
- 10 gousses d'ail pelées et écrasées
- 2 brins de thym frais vérifié
- 2 branches de romarin vérifié
- Le zeste d'1/2 orange
- 1 petit verre de vin blanc sec
- 1 verre de bouillon de poulet ou de veau
- Sel et poivre



RÉALISATION

- Dans une grande marmite, mettez 2 cuillères d'huile d'olive, le rôti de veau, les légumes, l'ail, l'oignon, le curcuma, le romarin et le thym. Parfumez avec le zeste d'orange, versez le bouillon et le vin blanc. Versez un filet d'huile d'olive sur le rôti avant de l'enfourner à 170°C pour 1h.
- La cuisson peut être plus longue en fonction de votre goût. Ce plat est délicieux même cuit longtemps, mais dans ce cas, réduisez la température à 160°C.
- Arrosez le rôti de temps en temps pour éviter qu'il ne sèche.

Bon appétit !