

Bon appétit !

© Tous droits réservés - Brin d'herbe



# Rôti de veau en habit de lard

## Ingrédients

---

- 800gr de quasi de veau
- 12 tranches de lard fumé
- 1 échalotte
- 3 gousses d'ail
- 600gr de brocolis
- 300 gr de shitaké
- 10 feuilles de sauge
- 60 gr de beurre
- 1c à soupe d'huile d'olive
- 15 cl de cidre, sel et poivre.

## Recette

---

Pour réussir ce rôti de veau, entaillez d'abord le quasi en croix et glissez-y des éclats d'ail, salez et poivrez. Enveloppez- le de tranches de lard en les faisant se chevaucher. Posez les feuilles de sauge et ficelez en rôti. Dans une cocotte chauffez l'huile et 30 gr de beurre, ajoutez le veau et laissez cuire 30 mn à demi-couvert et sur feu doux ; retournez-le souvent pour qu'il dore de tous les côtés. Versez le cidre sur le rôti et laissez-le cuire encore 20 mn en l'arrosant régulièrement. Séparez les brocolis en bouquets et laissez -les cuire 5 mn à l'eau bouillante salée. Egouttez. Nettoyez les shitakés. Poêlez-les 5 mn pour qu'ils rendent leur eau, après les avoir salés légèrement. Egouttez-les puis faites les sauter avec les échalotes hachées et le restant de beurre, ajoutez les brocolis et laissez cuire 2 mn sur feu doux. Servez le rôti défilé et entouré de ses légumes. Vous pouvez aussi préparer ce rôti avec de la sous-noix ou bien du filet de veau.