

LA RECETTE DE

La Ferme de la Chouquerie

ROTI DE VEAU AU LAIT

INGRÉDIENTS

1 rôti de veau de 1 kg
60 cl lait
1 zeste de citron
6 gousses d'ail
½ bâton de cannelle
8 feuilles de sauge
1 c. à soupe huile
d'olive
25 g beurre
sel et poivre



Difficulté: *

Cuisson:

1 h 30

PRÉPARATION

Faire chauffer l'huile et le beurre dans une cocotte et faire dorer le rôti sur toutes ses faces (10 min environ).

Le retirer et jeter la graisse. Saler, poivrer le rôti.
Le remettre dans la cocotte vide mais non rincée.

Verser le lait chaud. Ajouter le zeste de citron, les gousses d'ail non pelées, la cannelle et la sauge.

Enfourner la cocotte 1 h 30 à 180°.

Servir le rôti en tranches épaisses nappées du jus de cuisson.