

## Le rôti de veau

Comment préparer un rôti de veau sans dépenser une fortune ? Eh bien, en connaissant par leur nom les différents morceaux dans lesquels on peut faire des rôtis et en n'hésitant pas à les demander à votre boucher. Ce que votre boucher appelle « rôti de veau », ce sont des morceaux extraits de la cuisse : la noix, la sous-noix, la noix pâtissière ou le quasi. Cela pourrait même être du filet, un très bon morceau d'où l'on extrait les escalopes. Il existe d'autres morceaux aptes à faire du rôti : l'épaule, par exemple ; et puis, aussi, la longe.

Il ne vous reste plus alors qu'à choisir votre morceau en veillant à ce que la viande soit bien blanche et qu'elle ne dégage pas d'odeur douceâtre, ce qui indiquerait un début de putréfaction.

Il y a trois façons de faire cuire le rôti : au four, à la cocotte et à la broche. Dans tous les cas, comptez quarante minutes par livre, à four modéré.

N'oubliez pas de bien beurrer votre viande avant la cuisson, car c'est une viande sèche (vous pouvez même demander à votre boucher de vous la barder). Il faut quatre grosses cuillerées de beurre pour un rôti de trois livres. N'oubliez pas non plus de bien arroser la viande pendant la cuisson.

Si vous le faites à la cocotte, faites d'abord revenir votre rôti au beurre pendant vingt minutes, puis déglacez à l'eau ou au vin blanc. Ensuite, remettez à cuire avec des carottes ou des petits oignons. Vous pouvez y glisser quelques gousses d'ail. Le rôti de veau se présente aussi avec des petits pois, des haricots verts, du cresson ou une purée d'épinards servis à part.

Et n'oubliez pas que le rôti de veau est excellent froid avec de la moutarde, de la mayonnaise ou de l'ailloli.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Proposé par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des sujets de la rubrique "Connaître" proviennent d'une collection de recettes de cuisine des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges.