

Veau rôti, nids de légumes

Pour 4 personnes.

1 kilo de rôti de veau, 2 grosses c à soupe de beurre, 4 tomates, 500 g de macédoine de légumes, 1 verre de vin blanc, 1 verre de vin rouge, sel, poivre, persil, purée de pommes de terre, 1 oignon.

Arroser le rôti de veau de beurre fondu. Saler et poivrer et le faire cuire au four pas trop chaud pendant environ 3/4 d'heure en l'arrosant fréquemment.

Déglacer la cuisson avec le vin rouge et le vin blanc en rectifiant l'assaisonnement de la sauce.

Faire fondre un oignon dans du beurre et y faire chauffer la macédoine de légumes en rectifiant l'assaisonnement.

Préparer une purée de pommes de terre bien relevée et la dresser en forme de nids, qu'on remplira de macédoine.

Couper le rôti en tranches et garnir le plat avec les tomates surmontées d'une brindille de persil et le restant de macédoine. Le reste de sauce sera servi en saucière.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.