

## Rôti de veau à la crème et au madère

Préparation : 35 minutes, cuisson : 50 minutes environ.

Pour 6 personnes.

1 rôti de veau bardé et ficelé d'environ 800 g; 2 oignons moyens; 10 cerneaux de noix; 7 cl de madère; 250 g de champignons de couche; 100 g de beurre; 20 g de farine; 1 dl 25 de lait; 1 dl 25 de crème fleurette; 2 œufs; sel fin; poivre en grains fraîchement concassé.

Eplucher les oignons et hacher finement l'un d'eux; piler les cerneaux de noix; faire chauffer le four à température moyenne.

Mettre 50 g de beurre à chauffer dans une cocotte; ajouter à ce beurre bien chaud le rôti de veau, l'oignon haché et les noix pilées; laisser le rôti dorer sur toutes ses faces, en veillant à ce que l'oignon ne brunisse pas trop; lorsque le rôti est uniformément doré, le placer dans la lèche-frite du four; verser le jus de cuisson par-dessus; arroser avec le madère; assaisonner largement de sel et de poivre; mettre dans le four déjà chaud et laisser cuire environ 30 minutes.

Nettoyer les champignons : retirer la base terreuse du pied; les laver et les éponger; séparer les têtes des pieds; émincer (couper en lamelles) finement les têtes et hacher les pieds ainsi que le deuxième oignon.

Faire chauffer 30 g de beurre dans la cocotte qui a servi pour le rôti; y ajouter le hachis d'oignon et de champignons et les lamelles de champignons; laisser rissoler ces éléments.

Mettre le reste de beurre à chauffer dans une casserole, à fond épais de préférence; le saupoudrer avec la farine; laisser blondir celle-ci sur feu doux, tout en délayant à la cuillère de bois; incorporer peu à peu le lait, puis la crème et faire épaissir la sauce sans cesser de la remuer.

Faire chauffer un grand plat de service.

Vérifier la cuisson du rôti en le piquant avec une aiguille: si le jus qui s'en échappe est incolore, il est cuit; l'égoutter; le découper en tranches fines; dresser ces tranches sur le plat préparé.

Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes; mettre les blancs de côté pour un autre usage et ajouter les jaunes à la sauce à la crème, ainsi que le jus de cuisson du rôti; mélanger rapidement sur feu doux; la sauce ne doit pas bouillir; lui incorporer les champignons; assaisonner largement, puis répandre la sauce sur les tranches de rôti de veau.

Présenter immédiatement ou tenir au chaud jusqu'au moment de servir.

Petit conseil: il est essentiel de ne pas laisser bouillir la sauce après avoir ajouté les jaunes d'œufs: en cuisant brutalement, ceux-ci feraient tourner la sauce.



Clic sur l'image pour l'agrandir

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.