

# Maison Vessiere



## ROTI DE VEAU FARCI.

### CONSEILS DE PREPARATION.



Préparation : 5 min.

Cuisson : 50min à 1h15min.  
(à préciser par votre boucher)

Ingrédients :

1 rôti de veau farci.

Beurre : 50 à 60 grammes

2 échalotes émincées

1 tomate en quartier.

Accompagnements :

Haricots verts.

Tian de légumes.

Vins :

Vallée du Rhône, Hermitage.

Beaujolais, Morgon.

Val de Loire, Chinon.

Préchauffer votre four à 180°C.

Effectuer une belle coloration dans un joli beurre blond, ajouter les échalotes, la tomate en quartier.

Couvrir et enfourner 50min à 1h15minutes selon préconisations de votre boucher.

Retourner deux ou trois fois durant la cuisson.

Astuce :

Cuire la veille du service, laisser refroidir et trancher à froid.

Réchauffer en nappant du jus de cuisson, couvert d'une feuille d'aluminium.

LA MAISON VESSIERE VOUS SOUHAITE UN BON APPETIT.

[www.maisonvessiere.com](http://www.maisonvessiere.com)