



CRÉATIONS ÉLABORÉES PAR UN MEMBRE
DE L'ÉQUIPE DE FRANCE DU WORLD BUTCHER CHALLENGE

LE RÔTI DE VEAU FARCI

CONSEILS DE PRÉPARATION

Préparation : 5 minutes

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

NOS CONSEILS

1. Préchauffer votre four à 180°C.
2. Effectuer une belle coloration dans un joli beurre blond, ajouter les échalotes, la tomate en quartier.
3. Couvrir et enfourner 50min à 1h15minutes selon préconisations de votre boucher.
4. 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.



@MAISONVESSIERE