

Rôti de veau Orloff en cocotte



Ingrédients – Convives : 4 – Préparation : 25 min – Cuisson finale : 30 min à feu moyen



1,4kg rôti de veau
Orloff préparé



40g de beurre



2*200g champi
poids net de Paris



4 càs H. d'olive



1 verre de vin
blanc sec



2 càs fond veau



1 càs de basilic



1 oignon ciselé



1 càs d'herbes



Poivre et sel

Préparation

1. Nota : Le rôti de veau Orloff, préparé par le boucher, est incisé dans sa largeur avec une tranche de bacon et une tranche de gryère alternées. C'est une création franco-russe.
2. Ouvrir 2 boîtes de 200g de petits champignons entiers, net égouttés.
3. Les rincer et les égoutter.
4. Faire fondre le beurre dans une cocotte en fonte, rajouter 3 càs d'huile d'olive.
5. Faire suer les champignons 10 min, à feu vif, en remuant 2 ou 3 fois, réserver dans un bol.
6. Faire dorer le rôti 3 min sur chaque face à feu moyen. Soit environ 12 min en tout.
7. Rajouter les champignons, l'oignon émincé, le poivre du moulin, suivant goût et le sel (peu).
8. Délayer dans un verre 2 càs de fond de veau, les herbes, le vin blanc et le verre d'eau.
9. Verser le mélange dans la cocotte, remuer le tout, laisser mijoter 5 min..
10. Remettre le rôti de veau, compléter d'eau. Fermer la cocotte et laisser chuchoter 45 min.
11. => il ne faut pas que la soupape tourne sous peine de dessécher la viande.
12. Au moment de servir, rajouter 10cl de crème fraîche, remuer, chauffer 5 min, servir.

Avec : Tagliatelles fraîches aux œufs frais ou haricots plats ou riz au curry... etc.

* * * 1er novembre 2020 – 6 mars 2023 * * *