



Facile



4 personnes



5 min de préparation



1h de cuisson

## Rôti de veau au lait, douceur champignon



### Suggestions:

Saumur Champigny  
Savigny les Beaune  
rouge

### Ingrédients

1 rôti de veau de 900g  
(ou longe sans os)  
500g de champignons  
1 branche de thym  
2 feuilles de laurier  
1/2 l de lait frais  
5cl d'huile  
4 épices  
Fleur de sel et poivre

### Préparation

1 Faites dorer le rôti des 2 côtés avec un peu d'huile d'olive, puis déposez-le dans le four chaleur moyenne 130°C (thermostat 5).  
2 Au bout de 20 minutes, assemblez les champignons avec la viande. Poivrez et épicez. Ajoutez le lait avec le thym et le laurier. Laissez cuire encore 40 minutes en arrosant avec le jus de cuisson.  
3 Enfin, four éteint et porte entre-ouverte, laissez reposer la viande 15 minutes.



### Astuces de votre artisan boucher-charcutier-traiteur



Sortez la viande du réfrigérateur 3 heures avant. Respectez bien l'étape n°3 : la viande gagnera davantage en succulence.

Retrouvez toutes nos recettes sur notre site internet : [www.traditionsarthoise.fr](http://www.traditionsarthoise.fr)

Donnez votre avis sur  Tradition Sarthoise