

RÔTI DE VEAU AUX CHAMPIGNONS & CHÂTAIGNES



Ingrédients :

- 1 rôti de veau = 500g environ
- Champignons frais 500g
- 4 échalotes = 200g
- 2 grosses gousses d'ail = 12g
- Châtaignes cuites (bocaux ou sous-vide) 200g
- Vin blanc sec 200mL
- Fond de veau 1 càs = 10g
- Persil frais
- Huile végétale (olive ou tournesol) 2 càs pour la viande + 4 càs pour les légumes

Astuces :

- Remplacer le vin blanc par de l'eau.
- Servir avec du riz ou des pâtes fraîches.

Préparation : 10 minutes | Cuisson : 45 minutes environ
Pour 4 personnes

1. Éplucher et **émincer** l'ail et les échalotes.
2. Éplucher les champignons et les découper en **fines lamelles**.
3. **Mélanger** le vin blanc et le fond de veau.
4. Dans une **casserole/cocotte** sur **feu moyen** : verser 2 càs d'huile et faire **saisir** le rôti de veau sur toutes les faces (environ **3 minutes**). Le retirer du feu et le **réserver**.
5. **Verser** 4 càs d'huile, **ajouter** l'ail, les échalotes et les champignons et faire revenir environ **10 minutes** en remuant souvent.
6. **Déposer** le rôti de veau sur les légumes, **verser** le mélange vin blanc/fond de veau, **couvrir** et laisser cuire environ **25 minutes**.
7. **Ajouter** les châtaignes, **couvrir** et poursuivre la cuisson environ **5 minutes**.
8. Parsemer de persil **finement ciselé** et servir.

En coopération avec :



@Recettes100faim.fr

Margaux Letort – Diététicienne & Blogueuse Culinaire

www.recettes100faim.fr