Rôti de veau dans la longe, carottes fondantes et grenailles

Une belle pièce dans la longe, pour la grande tablée.

La longe est la partie la plus noble du veau, entre la côte et le cuisseau. Ficelée en rôti, elle cuit doucement dans son jus et reste rosée à cœur. Autour, des carottes fondantes et des pommes grenailles qui prennent tout le goût du plat.



Pour 10 personnes | Préparation 20 min | Cuisson 1 h 30 environ | Facile

Dans votre pack

Rôti de veau français dans la longe, ficelé	1 × rôti de veau ficelé (2 à 3 kg)
Pommes de terre grenailles	2 kg
Carottes	1 kg
Oignons grelots	500 g
Beurre doux de Verneuil	150 g
Thym	1 botte
Ail	1 filet de 3 têtes

À prévoir à la maison

Huile, sel, poivre, un verre de vin blanc.

Allergènes

Lait (beurre), sulfites (vin à prévoir).

La recette

1. Sortez le rôti du réfrigérateur 1 heure avant. Préchauffez le four à 180 °C.
2. Dans une cocotte allant au four, faites dorer le rôti sur toutes les faces dans le beurre et un filet d'huile.
3. Ajoutez les oignons grelots, les gousses d'ail en chemise, le thym, les carottes en biseau et les grenailles. Salez, poivrez.
4. Enfournez 35 minutes par kilo en arrosant toutes les 15 minutes. Déglacez avec un verre de vin blanc à mi-cuisson.
5. Laissez reposer le rôti 10 minutes sous une feuille de papier aluminium avant de le trancher.

Le mot du marchand

Visez 58 °C à cœur au thermomètre pour un veau rosé et juteux. Le repos est aussi important que la cuisson.

À table avec : *Un rouge léger de Loire : Chinon ou Saumur-Champigny.*