

Veau Orloff

Nombre de personnes :

5 personnes

Temps de cuisson :

Entre 1h00 et 1h15

Ingrédients

- 1 veau Orloff de 800 gr à 1 kg

- Sel

- Poivre

Etapes de la recette

Faites préchauffer le four 10 à 15 minutes 180° ou thermostat 6 maximum.

Mettez le rôti dans un plat à four, la barde sur le dessous. Ajoutez un peu de beurre ou de graisse de canard (pour un léger brunissement de la viande). Recouvrez le tout d'une feuille de papier alu et mettez au four.

Après une 1/2 heure de cuisson retirez le papier alu et laissez cuire doucement à découvert encore 30 à 45 mn selon la grosseur du rôti.

A la fin de la cuisson, découpez les tranches et disposez-les dans un plat préalablement chauffé.

Dans le plat de cuisson ajoutez un peu d'eau chaude ou de vin blanc (un demi-verre) et délayez avec le gruyère qui a gratiné. Poivrez et versez le tout sur les tranches. Servez aussitôt.

Le conseil de votre boucher

Vous pouvez accompagner ce plat de champignons ou de ravioles diverses : fromage/citron, Tomate/Mozzarella...

Partager sur

FACEBOOK