

Recettes de grands pros

Rôti de veau à la sauce gorgonzola



Ingrédients

pour 4 personnes

1 kg de selle de veau,
sans os
sel et poivre du moulin
3 càs de flocons de
beurre

250 g de crème fraîche
50 g de gorgonzola
1 càs d'huile

Préparation

Bien saler et poivrer le rôti sur tout son pourtour.

Verser l'huile dans une cocotte, chauffer légèrement et y déposer le rôti. Recouvrir le tout de flocons de beurre et dorer le rôti en 80 à 90 minutes dans le four chauffé à 175° C de chaleur supérieure et inférieure (2e rainure) sans faire revenir la viande.

Entre-temps, ajouter un peu d'eau dans la cocotte et faire cuire le jus de viande. Ajouter la crème. Découper le gorgonzola en petits morceaux et faire bouillir rapidement. Bien mélanger.

Découper le rôti en 8 tranches et les dresser sur 4 assiettes préchauffées. Napper le tout avec la sauce au gorgonzola et réserver.

Comme accompagnement : des nouilles vertes.

Recommandation de vin

Un vin blanc corsé, par ex. un muscat d'Alsace. Le plus simple est de servir le même vin à table que le vin utilisé en cuisine.SC

BOSCH