

Un vin rouge du Québec et ...

VEAU DE LAIT BRAISÉ

Ingrédients

1 rôti de palette de veau de lait avec os
30 ml. d'huile d'olive
2 oignons blancs en quartiers
1 à 2 têtes d'ail
Branches de thym frais au goût
Branches de romarin frais au goût
500 ml de fond de veau ou de bouillon de bœuf ou de veau
½ bouteille de vin rouge
Sel - poivre

Préchauffer al four à 220 °F (105°C). Huiler le rôti et saisir dans une poêle très chaude de tous les côtés. Déglacer la poêle avec le vin rouge

Disposer les oignons et les gousses d'ail au fond d'une cocotte. Incorporer le fond de veau, le thym et le romarin. Ajouter le rôti, couvrir au four 3 h. Retourner le rôti, couvrir et remettre au four 3 h de plus.

Retirer la viande de la cocotte et réserver dans du papier d'aluminium. Mettre la cocotte sur le feu et faire réduire le liquide de moitié. Rectifier l'assaisonnement.

Filter et servir avec la viande ainsi que des tomates et ail confites et asperges vertes