

Ingrédients

15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive
750 g (1 ¼ lb) de longe de veau désossée
5 ml (1 c. à thé) de beurre
1 oignon haché finement,
½ branche de céleri en dés
2 ml (½ c. à thé) de basilic
2 ml (½ c. à thé) d'estragon
15 ml (1 c. à soupe) de persil haché
250 ml (1 tasse) de vin blanc sec
300 ml (1 ¼ tasse) de bouillon de poulet chaud
15 ml (1 c. à soupe) de fécule de maïs
45 ml (3 c. à soupe) d'eau froide
Sel et poivre

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Nombre de portion : 4

Préparation

Préchauffer le four à 190 °C (375 °F).

Chauffer l'huile dans une poêle en fonte, à feu vif.
Ajouter le veau et saisir des deux côtés.
Placer la viande dans un plat à rôtir.

Saler, poivrer.
Badigeonner le dessus de beurre et cuire au four en comptant 20 minutes par 500g (1 lb).

Retirer la viande cuite du plat et tenir au chaud.

Placer le plat à rôtir à feu vif.
Ajouter l'oignon, céleri et aromates. Saler, poivrer et cuire 3 minutes.

Incorporer le vin et continuer la cuisson 5 minutes à feu vif.

Incorporer le bouillon de poulet et porter à ébullition.

Délayer la fécule de maïs dans l'eau froide.
Incorporer à la sauce, bien remuer et cuire 2 minutes.

Passer la sauce et servir avec le rôti.

Source : <http://www.coupdepouce.com/>



Longe de veau rôtie

