



Toque & Tablier



Rôti de veau au citron confit et estragon

Pour 6 personnes
Préparation 15 min

Bien s'organiser : Réalisez la cuisson du rôti au moment de servir, sinon, vous risquez une sur-cuisson, préjudiciable à sa tendreté !

Ma liste de courses... Chez

Le boucher :

- 1 rôti de veau avec barde de 750 g environ

Le primeur :

- 1 citron confit
- 1 bouquet d'estragon
- 2 petits oignons
- Le jus d'un beau citron (environ 6 ou 7 cl)
- 1 cuillère à soupe de gingembre émincé (surgelé, c'est très pratique !)

L'épicier :

- Huile de colza ou d'olive
- 10 cl de vin blanc et 10 cl d'eau
- 80 g de sucre
- Sel poivre

1. Préchauffez le four à 180°. Dans une cocotte, faites chauffer de l'huile. Salez et poivrez le rôti. Faites-le dorer sur feu modéré sur toutes les faces en couvrant votre cocotte.
2. Pendant ce temps, émincez les oignons (voir mon geste du chef pour le faire facilement). Emincez le citron confit et prélevez le jus du citron.
3. Hors du feu. Versez l'eau, le vin blanc, le jus du citron. Ajoutez l'oignon et le citron confit émincés. Puis le sucre et le gingembre. Mélangez et enfournez à découvert pour environ 40 minutes.
4. A la sortie du four, réservez le rôti dans le plat de service en le couvrant de papier d'aluminium. Remettez la cocotte sur feu vif pour faire réduire le jus d'environ un tiers sur feu vif. Pendant ce temps, émincez l'estragon.

5. Jetez-le dans le jus, versez tout autour du rôti dans votre plat et envoyez !
Servez avec une purée de carotte au curcuma et miel (un délice qui se marie parfaitement avec ce rôti !)