



___ Rôti de Veau d'Aveyron et du Ségala en croute d'herbes ___

Saison : Printemps / Eté

Type : Plat



6 pers



Facile



A griller



Prépa : 15 min

Cuisson : 30 min

Recette proposée par : Ma P'tite Campagne

Photo : @Mapetitecampagne



PDF



___ Préparation ___

Enlevez la ficelle et la barde du rôti. Badigeonnez-le de moutarde.

Dans un robot, mixez ensemble le persil, le cerfeuil, la menthe, la chapelure et le beurre jusqu'à obtenir une sorte de pâte. Recouvrez le dessus du rôti avec cette pâte puis laissez au frais pendant une heure.

Préchauffez le four à 180°C. Enfournez le rôti pendant 25 à 30 min. Il doit être rosé à cœur.

Servez-le tranché, chaud ou froid accompagné de pommes de terre nouvelles.

___ Astuce ___

A la fin de la cuisson, sortez votre rôti du four et avant de le trancher, laissez reposer 5 à 10 minutes sous une assiette ou du papier aluminium. Ainsi le jus se répartira dans tout le rôti et la viande sera tendre à la dégustation.

___ Ingrédients ___

- 1 rôti d'environ 900 g de veau d'Aveyron et du Ségala
- 2 cs de persil
- 2 cs de cerfeuil
- 2 cs de menthe
- 1 gousse d'ail
- 4 cs de chapelure
- 40g de beurre mou
- 3 cs de moutarde