



## \_\_\_ Rôti de Veau d'Aveyron et du Ségala orloff à la Tome des Pyrénées \_\_\_

Saison : Hiver, Automne

Type : Plat



2/3 pers



Facile



A Poêler



Préparation : 5 min

Cuisson : 10 à 20 min

### \_\_\_ Ingrédients \_\_\_

- 1 rôti de veau d'Aveyron et Ségala IGP et Label Rouge
- 6 tranches de bacon fumé
- 6 tranches de Tomme des Pyrénées IGP
- 1 c. à café de fond de veau

Recette proposée par : Du Bruit dans la cuisine

Photo : @Du\_Bruit\_dans\_la\_cuisine



### \_\_\_ Préparation \_\_\_

Saisissez le rôti dans une cocotte avec de l'huile d'olive pour le faire dorer sur toutes les faces.

Réalisez 6 entailles dans le rôti de veau : attention il ne faut pas faire des tranches mais bien des entailles, donc ne découpez pas jusqu'en bas, arrêtez-vous à 2 cm du bas !

Dans chaque entaille, déposez 1 tranche de bacon et 1 tranche de Tomme des Pyrénées.

Ficelez le rôti avec de la ficelle alimentaire pour qu'il se tienne bien pendant la cuisson.

Remettez le rôti dans la cocotte et versez le fond de veau autour (1 c. à café + 100 ml d'eau).

Couvrez et laissez cuire « 2 fois l'épaisseur du rôti en cm » (donc pour nous c'était 15 cm soit 30 minutes !).

*Recette réalisée en partenariat avec la Région Occitanie et les Qualivores d'Occitanie.*