

## Rôti de veau au cidre et aux pommes

Préparation : 10 mn, cuisson : 60 mn.

Pour 4 personnes.

1 rôti de veau d'environ 600 g, 1 kg de pommes, 30 cl de cidre brut, 2 oignons, 60 g de beurre, 3 c à soupe d'huile d'arachide, 1 brin de thym, sel, poivre.

Faire revenir dans une cocotte les oignons pelés et émincés dans un mélange moitié huile et moitié beurre. Faire dorer le rôti en le retournant sur toutes ses faces. Saler, poivrer et ajouter le thym et le cidre. Laisser mijoter 45 mn.

Ajouter alors les pommes épluchées et coupées en quartiers. Poursuivre la cuisson 15 mn. Servir le rôti entouré des pommes.

Pour réaliser un rôti très moelleux, demander un morceau de quasi.



[Clic sur l'image pour l'agrandir](#)

[Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur](#)

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.