

Veau masqué

Pour 8 personnes.

1 kg 500 de veau (noix pâtissière, sous-noix), quelques os de veau, sel, poivre, thym, laurier.

Farce : 1 kg d'oignons, 75 g de beurre, 150 g de riz, sel, poivre.

150 g de gruyère râpé.

750 g de champignons, 50 g de beurre.

Faire cuire le veau avec les os, les épices et les aromates pendant 1 h 30 à four moyen.

Couper les carottes en rondelles et les faire revenir dans le beurre, sans brunir. Ajouter le riz, le laisser s'imprégner du beurre et couvrir d'eau, à 1 cm au-dessus du niveau du riz. Assaisonner, couvrir et laisser cuire doucement jusqu'à ce que toute l'eau soit absorbée.

Passer riz et oignons au moulin à légumes, ajouter la moitié du gruyère.

Couper le rôti en tranches, les tartiner de farce, reformer le rôti, le masquer de farce et saupoudrer de gruyère.

Tasser pour faire adhérer le tout.

Mettre à cuire à four modéré pour que le rôti ait bien le temps de se réchauffer à cœur.

Dresser sur le plat de service chauffé. Accompagner des champignons sautés au beurre et de pommes dauphine.



Cliquez 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.