

Ingrédients

- Rôti de palette de **veau de lait**.
- 3 gousses d'ail, pelées et coupées en 2.
- 1 c. à table d'huile d'olive.
- 2 pommes à cuire, pelées et coupées en gros cubes.
- 1 oignon espagnol tranché mince.
- 4 petites branches de romarin frais.
- Sauce soya (au goût).
- 100 ml de cidre.

Préparation

- Ne pré-chauffez pas le four.
- Piquez le rôti de palette de **veau de lait** avec les demi-gousses d'ail.
- Dans une poêle, faites dorer la viande dans l'huile d'olive, des deux côtés.
- Dans une cocotte, déposez sur la moitié des tranches d'oignon et de cubes de pomme le rôti de palette de **veau de lait**. Arrosez d'un peu de sauce soya et ajoutez le reste de pommes, d'oignons et deux branches de romarin.
- Couvrir et déposer au four, à 375 F, pendant 1h30.
- Retournez le rôti de palette de **veau de lait**, arrosez d'un peu de sauce soya et versez un peu de cidre (jusqu'à 100 ml, pour qu'environ le quart de la pièce de viande cuise dedans).
- Poursuivez la cuisson jusqu'à 1h30 de plus, en retournant encore une fois au besoin.
- Servez en décorant de branches de romarin frais.

Rôti de palette de **veau de lait** aux pommes



Rôti de palette de **veau de lait**, préparé avec pommes, ail, romarin, oignons, sauce soya et un peu de cidre.

Une dizaine de minutes de préparation pour un pur délice d'automne



www.chatrac.com