

RÔTI DE VEAU À L'ANANAS

PRISCA MORJON



Préparation **Cuisson** **Personnes**

10 min

10 + 40 min

6

Ingrédients

800g de rôti de veau
¼ d'ananas local
1 cuillère à soupe d'épices à couscous
Quelques baies roses
20cl de vin blanc
2 branches de romarins
3 piments végétariens
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
20g de beurre
Sel et Poivre

Préparation

Mélanger l'huile d'olive, le sel, le poivre et les épices à couscous.
Badigeonner le rôti et ajouter le romarin.
Laisser reposer 30 minutes.
Marquer le veau dans un peu d'huile et le beurre fondu sur chaque face.
Disposer le rôti dans un plat allant au four.
Ajouter l'ananas, le piment et les baies roses.
Déguster le fond de poêle avec le vin blanc afin de récupérer les sucs et arroser le rôti en cours de cuisson.
Cuire 40 minutes environ (compter 20 minutes de cuisson pour 500g de rôti).
Déguster chaud avec du riz créole ou une mousseline de légumes.

Environ **4,00€** 
PAR PERSONNE