



## Roti de veau automnal



6

Difficulté



20 min



-



35 min

Une recette de saison en ce dimanche très automnal, une recette sucrée salée que j'aime beaucoup et qui j'espère vous plaira...



### Ingrédients :

- 1 rôti de veau (900g)
- 10-12 tranches de bacon
- 4 pommes
- 400g châtaignes
- 6 cuil à soupe de sirop d'érable
- 2 feuilles de laurier
- 1 feuille de thym
- Sel
- Poivre

### Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (th6).

Envelopper la viande avec les tranches de bacon et le ficeler. Eplucher ou laver les pommes, les évider et les couper en quartiers.

Mettre le rôti dans un plat qui va four et l'arroser de sirop d'érable. Ajouter autour du rôti, les quartiers de pommes, les châtaignes, le thym, le laurier, saler et poivrer.

Pour les châtaignes, vous pouvez utiliser des châtaignes en boîte au naturel ou des châtaignes fraîches que vous faites cuire 5 minutes dans de l'eau bouillante avant de les éplucher. Puis les faire cuire dans un autocuiseur avec 1/2 litre de lait (pour qu'elles soient plus moelleuses) pendant 10 minutes ou bien à la casserole et dans ce cas prévoir 30 minutes de cuisson.

Fonction du plat que vous utilisez arroser de 4 cuillères à soupe d'huile, moi j'utilise une cocotte "magique" dans laquelle je ne rajoute pas de matières grasses et où les aliments sont arrosés pendant la cuisson ainsi ils ne sont pas secs et sont très bien dorés, voici l'exemple avec un poulet rôti cuit avec ma cocotte :



Mettre à cuire au four pendant 35-40 minutes.

Servir le rôti coupé en tranches avec les pommes et les châtaignes. Vous pouvez l'accompagner d'une poêlée de champignons ou d'une purée ou gratin de potiron.