

Rôti de veau aux olives

Le rôti spécial Pentecôte...

À la Pentecôte, la tradition, c'est de manger du veau. **Tramier** ne déroge pas à la règle et vous présente cette délicieuse recette de rôti de veau aux olives vertes Gordal de Séville, une variété d'olives fermes, charnues et généreuse, au goût acidulé authentique. Le tout mijoté avec de la bonne huile d'olive vierge extra. Un régal !

- 4 Pers.
- 20 Min.
- 1H40.

Ingrédients

- 1 rôti de veau de 1,2 kg environ
- 1 oignon
- 3 pommes de terre
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge extra Tramier
- 1 bouquet garni (1 feuille de laurier, 1 petite branche de thym et 1 branche de romarin)
- 10 cl de vin blanc sec
- 10 cl de fond de veau
- 200 g d'olives vertes dénoyautées la Gordal de Séville Tramier
- 100 g de tomates cerise
- sel et poivre du moulin

Préparation

Faites chauffer l'**huile d'olive** dans une cocotte à feu moyen, posez-y le rôti et faites-le dorer de tous côtés en le retournant plusieurs fois.

Ajoutez les légumes épluchées et coupées en dés, le bouquet garni, salez, poivrez et laissez cuire doucement 5 min. Versez ensuite le vin blanc et le fond de veau, faites démarrer l'ébullition, baissez le feu, couvrez et laissez cuire très doucement 1h30 en retournant de temps en temps le rôti et en l'arrosant avec le jus de cuisson.

Récupérez le jus de cuisson dans une casserole. Ajoutez les olives et les tomates cerise, laissez cuire quelques minutes à feu modéré pour concentrer cette sauce. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement.

Dans un plat de service, déposez les légumes en premier puis le rôti. Garnir **d'olives** et de tomate cerise puis arrosez le tout de sauce.

Dégustez.