

8 – POITRINE DE VEAU AUX OIGNONS GLACÉE À LA CHICORÉE

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES:

1KG DE POITRINE DE VEAU FICELÉE

250G DE LARDONS FRAIS

6 OIGNONS ÉMINCÉS

1 CÀS D'HUILE

4 CÀS DE CHICORÉE LIQUIDE

SEL, POIVRE

METTRE DANS LE FOND D'UNE COCOTTE EN FONTE LES LARDONS ET LES OIGNONS ÉMINCÉS.

LES FAIRE DORER LÉGÈREMENT, PUIS AJOUTEZ LE RÔTI, LE THYM, LE LAURIER ET 3 CUILLÈRES À SOUPE DE CHICORÉE LIQUIDE.
ASSAISONNER AVEC LE SEL ET LE POIVRE.

LAISSER DORER LE TOUT QUELQUES MINUTES, PUIS METTRE AU FOUR ENVIRON 2 HEURES À FEU DOUX.

VÉRIFIER LA CUISSON PUIS PLACER LE RÔTI DANS UN PLAT DE SERVICE ET RECTIFIER LA SAUCE SELON VOTRE GOÛT EN RAJOUTANT SEL, POIVRE ET LE RESTE DE CHICORÉE LIQUIDE.

REDONNER UN BOUILLON ET NAPPER LE RÔTI AVEC CETTE SAUCE.



