Rôti de veau façon orloff

Toujours compliqué de savoir ce qu'on va faire comme plat principal à Noël. Moi je n'aime pas trop manger tous les ans la même chose. Alors pas de chapon ni de dinde... Pourtant on reste dans la viande blanche avec de rôti de veau orloff.

Pour 6 personnes : un rôti de veau de 600g – 5 tranches de fromage à raclette nature – 7 tranches de bacon – 1CS de fond de veau – 15cl de riesling – 4CS de crème fraîche – 1 noix de beurre.

Si votre rôti est ficelé : retirez la ficelle et le gras.

Dans une cocotte en fonte, faites fondre une noix de beurre. Faites revenir le rôti 1min sur chaque face. Puis sortez le rôti et posez-le sur une planche (n'oubliez pas de coupez le feu).

Faites 5 incisions profondes dans le rôti et placez-y une tranche de fromage et de bacon. Sur le dessus, posez les 2 dernières tranches de bacon.

Faites chauffer de nouveau la cocotte. Placez le rôti.

Diluez le fond de veau dans 1 verre d'eau. Ajoutez dans la cocotte le vin et le fond de veau dilué. Faites mijoter à demi couvert pendant 45min. Le jus doit diminuer et épaissir au fur et à mesure.

Une fois cuit, retirez le rôti et déglacez la cocotte avec la crème (hors feu). Tranchez la viande et servez de suite avec le jus crémeux.

Ce rôti peut être accompagné de pâtes fraîches (ce que j'ai fait), de purée, de petits légumes rôtis.