

Rôti de veau aux 3 moutardes

Préparation : environ 25 min

Cuisson : environ 20/25 min dans une cocotte minute

Ingrédients : - 1 rôti de veau d'environ 1 kg

- 
- 6 carottes
 - 3 gousses d'ail
 - 1 oignon
 - 1 bouquet garni
 - 2 cuill. à soupe de crème fraîche épaisse
 - 40 g de beurre
 - 30 cl de vin blanc sec
 - 2 cuill. à soupe de moutarde à l'ancienne
 - 1 cuill. à soupe de moutarde forte
 - 2 cuill. à soupe de moutarde douce à l'estragon
 - 1 cuill. à soupe d'huile d'olive
 - sucre en poudre
 - sel, poivre

La recette de Muriel :

1/ Piquez le rôti de bâtonnets d'ail. Dans la cocotte, faites-le revenir dans le beurre et l'huile. Salez et poivrez. Retirez-le .

2/ Faites revenir l'oignon émincé avec les carottes coupées en rondelles à la place du rôti, ajoutez 2 cuillères à soupe de sucre en poudre, du sel, du poivre et remuez le tout.

3/ Remettez le rôti, ajoutez le bouquet garni et le vin blanc. Fermez la cocotte. Dès le sifflement de la soupape, baissez le feu et laissez cuire environ 20 à 25 minutes.

4/ Retirez le rôti et les carottes. Portez le jus de cuisson à ébullition sur feu vif pour le faire réduire d'un tiers.

5/ Ajoutez la crème fraîche et laissez cuire à peine 5 minutes à feu très doux, puis incorporez les 3 moutardes sans laissez bouillir. Passez la sauce au chinois et ajoutez un peu d'eau si nécessaire.

6/ Découpez le rôti et disposez-le dans un plat. Servez-le nappé de la sauce et accompagné des carottes cuites.