

# La cuisine de Monique et Jacqueline !

Lundi 17 Octobre



## Ingrédients :

1.250 kg de roti de veau  
1 cuil.à.café de muscade  
3 échalotes  
2 oignons  
100ml de vin de Xérès  
3 oignons nouveaux avec leur tige  
1 cuil.à.soupe d'huile d'olive  
1 morceau de gingembre  
Thym - laurier - romarin - sel - poivre

## Préparation 10mn - Cuisson 1h

Préchauffer votre four thermostat 6/7 ou 200°

Eplucher les oignons, les oignons nouveaux,

les échalotes et les hacher dans votre robot ménager.

Râper le gingembre à l'aide d'une râpe manuelle

ou avec un robot électrique.

Déposer le rôti de veau dans un plat ovale d'une contenance d'au moins 3l.

Ajouter le mélange oignons-échalotes, le gingembre râpé, la muscade, le sel, le poivre, le romarin, le thym et le laurier

Arroser d'une cuillère à soupe d'huile d'olive.

Pour finir, mesurer 100ml de vin de Xérès que vous additionnerez dans votre plat, sur votre roti.

Cuisson : 1h couvert Th 6/7 ou 200°

