

## Rôti de veau sauce madère



Plat **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 10 mn

**Cuisson** : 60 mn

*Servez le rôti coupé en tranches avec la sauce bien chaude et une bonne purée de pommes de terre faite maison.*

Recette proposée par : Blog [Ma Cuisine en Bateau](#)

### Ingrédients

- 1 rôti de veau d'environ 1 kg
- 1 verre de vin de madère
- 10 cl de crème fraîche épaisse
- 2 cuillères à soupe de beurre
- thym
- 4 gousses d'ail
- sel, poivre

### Préparation

- 1 Préchauffez votre four a 180°C (th.6).
- 2 Salez et poivrez le rôti.
- 3 Dans une poêle de la taille du rôti, faites chauffer la moitié du beurre et faites-y colorer le rôti sur toutes ses faces.
- 4 Mettez ensuite le rôti dans un plat allant au four. Saupoudrez-le de thym, ajoutez les gousses d'ail à demi écrasées et le reste du beurre en petits morceaux.
- 5 Enfournez 50 minutes, en arrosant régulièrement avec du Madere et du jus de cuisson. (Le temps de cuisson se fait en fonction de votre goût.)
- 6 Retirez le plat du four, récuperez le jus de cuisson, ajoutez la crème fraîche et, si nécessaire, encore un peu de Madère. Faites réduire un peu.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

