

# Les SAVEURS d'OCCITANIE

## Rôti de veau au comté

Pour : **4 personnes(s)** - Temps de préparation : **40mn** - Temps de cuisson : **30mn**



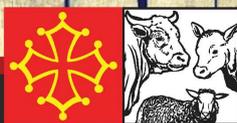
### Ingrédients :

**Rôti de veau d'1 kg (noix) déjà ficelé et bardé** : 1 pièce  
**Larges tranches de comté** : 8  
**Tranches de bacon** : 8  
**Cuillères de fond de veau** : 2  
**Bol d'eau tiède** : 1  
**Vin blanc (Côtes du Jura)** : 15 cl  
**Crème liquide** : 25 cl  
**Beurre** : 25 g  
**Sel**  
**Poivre**

### Descriptif :

- Chauffez le beurre dans une cocotte et faites colorer le rôti sur tous les côtés
- Puis incisez profondément le rôti en 8 endroits.
- Glissez une tranche de bacon et une tranche de comté dans chaque incision.
- Réservez le rôti.
- Préchauffez le four à 180 °C.
- Délayez le fond de veau dans le bol d'eau tiède et versez-le dans la cocotte.

- Salez et poivrez.
- Ajoutez le vin blanc.
- Remettez le rôti dans la cocotte et enfournez 20 min à couvert.
- Puis faites cuire 10 min de plus à découvert pour gratiner le rôti.
- À la fin de la cuisson, retirez le rôti.
- Versez la crème dans la cocotte et mélangez bien en laissant réduire un peu sans faire bouillir.
- Servez très chaud.



**VIANDES OCCITANES**  
82000 MONTAUBAN

VIANDES OCCITANES propose à ses clients professionnels (bouchers, restaurations collectives, restaurants) une large sélection de viandes locales et de qualité, en carcasse ou piécées sous vide : boeuf, veau, agneau, porc.

### Savoir-faire & Confiance

Nous assurons la sélection et la collecte des animaux vivants auprès d'éleveurs locaux, sur les marchés aux bestiaux d'Occitanie, ainsi que sur notre propre exploitation agricole. Nous maîtrisons de ce fait l'origine et la qualité des produits que nous proposons à nos clients.

Le **pâturage** est la base de l'alimentation des animaux. Les troupeaux comptent en moyenne 70 vaches, et bénéficient de conditions d'élevage exceptionnelles favorisant leur bien-être et le respect de l'environnement. Nous travaillons en lien étroit avec nos éleveurs depuis de longues années, souvent même depuis plusieurs générations. Cette relation est un gage de confiance pour le consommateur.



### Qualité & Plaisir

Notre atelier de découpe nous permet de travailler les carcasses afin de les portionner selon les demandes de notre clientèle.

Notre organisation associée à notre savoir-faire permettent de répondre avec une importante flexibilité aux demandes de nos clients.

**Notre objectif : garantir que le plaisir soit au rendez-vous dans votre assiette!**



VIANDES OCCITANES  
200 avenue du Portugal  
82000 MONTAUBAN  
Tél 05 63 91 19 69  
contact@viandes-occitanes.com  
www.viandes-occitanes.com