

Tendre oeil de ronde rôti de veau MONTPAK

Découvrez de nombreuses applications de recettes délicieuses,
facile à préparer.



Préalablement:

Garder au réfrigérateur jusqu'au moment de l'utiliser. Si congelé, décongeler au réfrigérateur pendant la nuit.



Étape 1. Préchauffer le four à 450 ° F. Attachez l'œil de ronde de veau avec le cordon de boucher (facultatif). Badigeonner le rôti avec de l'huile d'olive.

Étape 2. Mélanger le sel, le poivre, l'origan, le thym moulu, l'ail et le paprika fumé.

Étape 3. Frotter le rôti avec le mélange d'assaisonnement. Assurez-vous que le rôti est bien couvert.

Étape 4. Aligner une plaque à rôtir d'un grand morceau de papier d'aluminium épais. Placez le rôti assaisonné sur le papier d'aluminium. Prenez la feuille d'aluminium et roulez bien afin d'envelopper complètement le rôti. Ceci est la méthode de cuisson préférée voir Étape (5 A). Cependant, vous pouvez aussi le faire cuire sur une grille dans un plat à rôtir, voir Étape (5 B).



A



B

A



B



Étape 5. Placez le rôti dans un four préchauffé à 450° F. Rôtir 6 minutes par livre. Réduire la température du four à 250° F et poursuivre la cuisson pendant une heure ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 140° F pour une cuisson à point. Réduire le temps de cuisson pour une cuisson saignante.

Étape 6. Retirer le rôti du four et laisser reposer 5 à 10 minutes. Si vous utilisez la méthode de cuisson avec la feuille d'aluminium, garder le rôti emballé pour la période de repos. Recueillir les jus naturels de la poêle ou de la feuille d'aluminium dans un bol pour une utilisation ultérieure.



Étape 7. Placez le rôti sur une planche à découper et tranchez-le en tranches de ¼ de pouce d'épaisseur ou en tranches selon votre épaisseur préférée.

Étape 8. Servez chaud avec vos légumes préférés. Arroser le rôti et les légumes d'accompagnements du jus de cuisson recueilli. Les rôtis peuvent être réfrigérés et coupés en fines tranches et servis comme entrée froide avec une sauce tonnato de veau ou dans un sandwich avec vos garnitures préférées ou bien incorporés comme garniture dans une salade familiale.





**Servez le tendre œil de ronde rôti de veau
avec vos accompagnements préférés.
Couper en fines tranches pour un délicieux sandwich au rôti de veau.
Servir chaud ou froid.**





Pour faire la sauce tonnato; réduire en purée 60 ml de câpres et 60 ml de persil coupé, avec 45 ml de vinaigre, 15 ml de zeste de citron, 4 anchois, 4 jaunes d'œufs, 1 boîte de thon 5 oz. égouttée, sel et poivre au goût dans un robot culinaire jusqu'à consistance lisse. Pendant que le moteur tourne, verser lentement 250 ml d'huile d'olive jusqu'à ce que la sauce soit émulsionnée. Trancher finement la viande de veau contre le grain et la disposer sur une assiette. Garnir de sauce.

**Servir en entrée froid, coupé le tendre œil de ronde rôti de veau en fines tranches et servir avec une sauce de veau tonnato.
Ou obtenir votre dose de protéines avec une bonne salade garnie de tranches de veau grillé.**



Bon appétit!