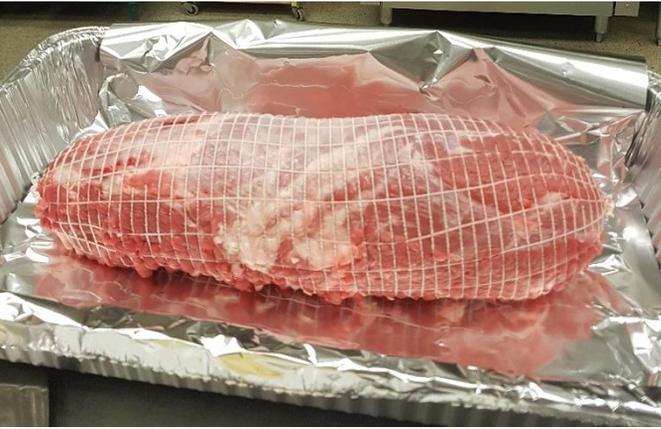


Rôti de paleron de veau toujours un favori Et si délicieux ...



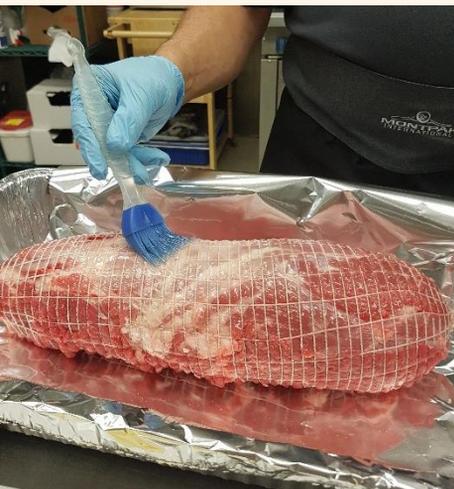
Préalablement:

Décongelez le rôti d'épaule de veau congelé au réfrigérateur toute la nuit.

Étape 1. Préchauffer le four à 350 ° F. Aligner un grand plateau de cuisson avec un grand morceau de feuille d'aluminium épais, assez grand pour couvrir et sceller le rôti. Badigeonner le rôti avec de l'huile d'olive.

Étape 2. Assaisonner le rôti de sel, poivre, origan, thym moulu, ail, brins de romarin. Frotter le rôti avec le mélange. Assurez-vous qu'il est bien recouvert du mélange d'assaisonnement.

Étape 3. Ajoutez un gros oignon coupé en rondelles et 3 branches de céleri coupées en morceaux de 2 pouces.



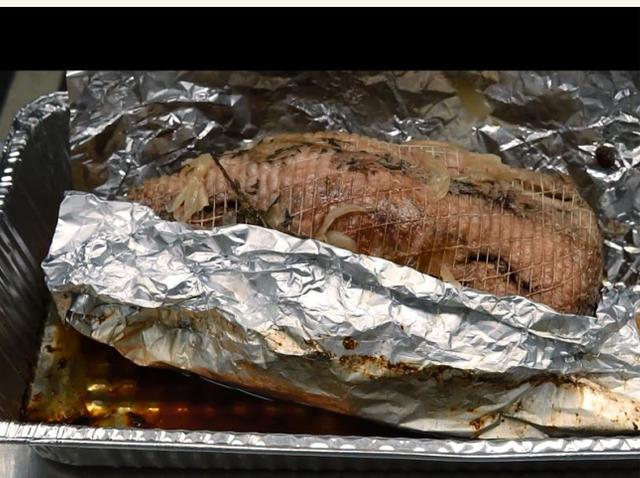
Étape 4. Prendre la feuille d'aluminium et rouler pour enfermer complètement le rôti.



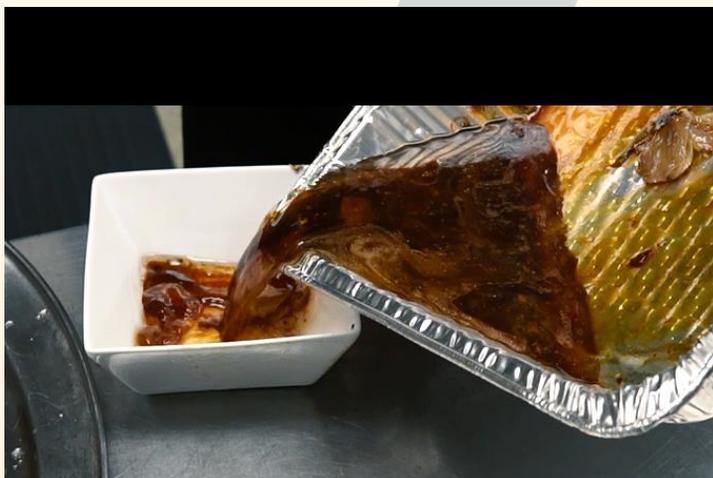
Étape 5. Placez le rôti dans le four préchauffé à 350 ° F. Cuire environ 3 heures ou 20 minutes par livre.



Étape 6. Retirer le rôti du four et laisser reposer pendant 15 - 20 minutes avant de retirer le papier d'aluminium



Étape 7. Recueillir les jus naturels du plateau de cuisson et de la feuille d'aluminium dans un bol pour une utilisation ultérieure.



Étape 8. À l'aide de ciseaux de cuisine, coupez le filet et retirez-le complètement du rôti.



Étape 9. 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 10. Verser les jus recueillis sur le rôti avant de servir.



Bon appétit!

