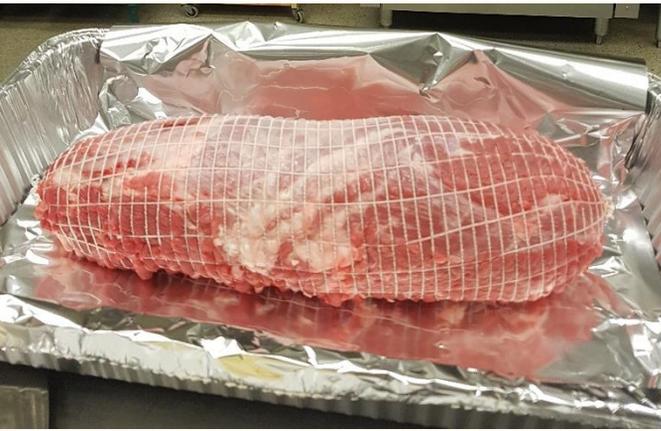


Rôti de paleron de veau effiloché

Des possibilités infinies ...



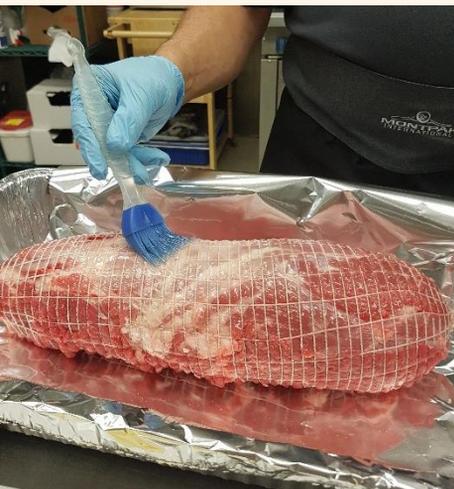
Préalablement:

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.



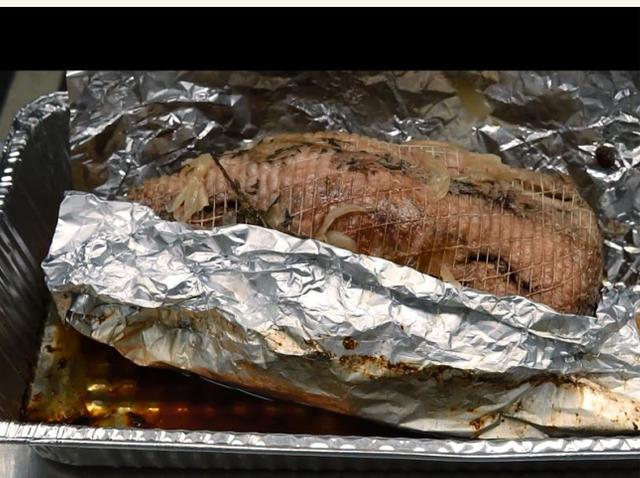
Étape 4. Prendre la feuille d'aluminium et rouler pour enfermer complètement le rôti.



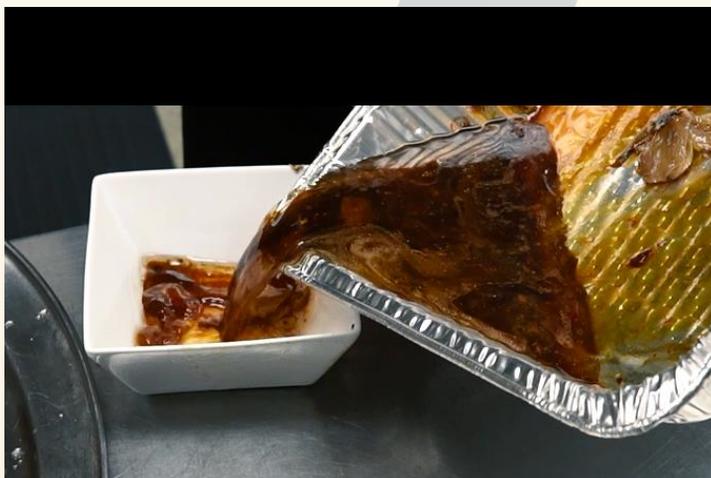
Étape 5. Placez le rôti dans le four préchauffé à 350 ° F. Pour le veau effiloché cuire le rôti environ 4.5 heures ou 30 minutes par livre.



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



Étape 7. Assurez-vous de conserver les jus de cuisson savoureux du plateau de cuisson et du papier d'aluminium pour une utilisation ultérieure. Récupérez les jus naturels dans un bol et versez-les sur la viande de veau effilochée.



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



Étape 9. Placer le rôti sur une planche à découper et couper le rôti en gros morceaux. À l'aide d'une fourchette, déshiquez les morceaux de veau.



Étape 10. Utilisez le jus de cuisson savoureux qui a été mis de côté et versez-le sur la viande déshiquetée.



Bon appétit!

