

# Rôti de veau en cocotte aux champignons

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 rôti de veau de 1 à 1,2kg
- 40g de beurre
- 1 oignon
- Poivre
- Sel
- 6 cuillères à café de fond de veau
- 1 verre de vin blanc (20cl environ)
- 1 cuillère à soupe d'herbes de Provence
- 1 cuillère à soupe de basilic
- 500g de champignon de Paris frais



Les étapes :

1. Faire fondre le beurre dans une cocotte-minute, y faire dorer le rôti de toutes parts, puis ajouter l'oignon émincé, le sel et le poivre.
2. Délayer dans un bol le fond de veau, les herbes, le basilic, le vin blanc et 1 verre d'eau. Verser ce mélange dans la cocotte, ainsi que les champignons lavés et coupés en quartiers et remuer.
3. Fermer la cocotte et laisser chuchoter environ 30 min par kg.
4. Cette recette est aussi délicieuse que rapide!