Rôti de veau aux châtaignes et aux girolles

05/11/2013 à 11h24

Par Laurence Benedetti

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 1h30

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 1 rôti de veau d'1 kg
- 200 g de châtaignes en bocal
- 500g de girolles nettoyées
- 50 g de beurre
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 oignons
- Beurre
- Sel & poivre

Préparation :

- Dans une cocotte, faites dorer le rôti de veau avec un filet d'huile et une noisette de beurre, ainsi que les 2 oignons émincés.
- Assaisonnez, couvrez la cocotte et laissez mijoter 90 minutes.
- Retournez la viande de temps à autres.
- Dans une poêle faites suer les girolles avec une cuillère à soupe d'huile pendant 3 à 4 min puis réservez.
- Ajoutez les châtaignes 30 min avant la fin de cuisson, avec un peu d'eau. Ajoutez les girolles 10 min avant la fin de la cuisson.
- Couvrez
- Servez bien chaud avec le jus de viande.