Pointe de poitrine de veau mijotée et marinée au poivre

Mon choix.

Durée totale: 5 h

Temps actif: 25 min

Facile



Ingrédients

Pour 8 personnes

2.5 kg	pointe de poitrine de veau suisse avec os
4	oignons
3	gousses d’ail
1 kg	légumes racines (p. ex. carottes, panais, persil tubéreux)
1 bâton	poireau
	sel
1 cs	poivre noir concassé
3 cs	vinaigre balsamique
5 dl	vin blanc
1 bouquet	thym

Valeurs nutritives

1 portion (sans les nouilles) contient env.:

505	kcal
37 g	de protéines
13 g	de glucides
28 g	de lipides

Sans gluten

sans lactose

À point

Si vous utilisez un thermomètre à viande, plantez-le dans la partie la plus épaisse, sans toucher l’os. La température à cœur souhaitée est de 90° C.

Préparation

1 Sortir la pointe de poitrine de veau du réfrigérateur 1 heure avant de la cuisiner. Peler les oignons, l’ail et les légumes racines lavés. Laver le poireau et le couper en gros morceaux.

2 Frotter la pointe de poitrine de veau avec du poivre, du sel et du vinaigre balsamique. La placer dans une grande cocotte plate avec les légumes préparés (ou utiliser la lèchefrite du four recouverte de feuille d’aluminium). Ajouter le vin blanc, parsemer généreusement de thym et mijoter à couvert dans le four préchauffé à 120° C à chaleur supérieure et inférieure pendant 4,5 à 5 heures. Arroser régulièrement avec le liquide de cuisson.

3 Sortir le rôti du four et le laisser reposer à couvert pendant 10 minutes. Saler et poivrer à volonté, couper en tranches et servir avec les légumes cuits simultanément.

Accompagner de nouilles.