

c'est maintenant
LE VEAU DE LA
PENTECÔTE
chez votre boucher



Rôti de veau aux olives de Provence

Préparation : 15 mn

Cuisson : 1h

Pour 4 personnes

- 1 rôti de veau dans la noix de 1,250 kg
- 1 os de veau
- 1 pot d'olives vertes de Provence dénoyautées
- 2 oignons
- 40 g de beurre
- 2 cuillerées à soupe d'huile
- sel et poivre.

- Faire chauffer l'huile avec le beurre dans une cocotte et faire dorer le rôti sur toutes ses faces
- Ajouter l'os de veau et les oignons émincés
- Saler, ajouter un verre d'eau, couvrir et laisser cuire 1 h à feu doux en retournant la viande de temps en temps
- Égoutter les olives, les rincer à l'eau fraîche et les faire pocher 5 mn à l'eau bouillante
- Les égoutter, les ajouter à la viande 15 mn avant la fin de la cuisson et poivrer
- Servir le rôti accompagné de la sauce aux olives

La France, pays du veau par excellence.

La France est le premier pays producteur et consommateur de veau. La viande de veau, telle qu'on la produit en France, provient d'un animal jeune, âgé d'environ 5 mois, nourri au lait ou aux produits dérivés du lait. La viande de veau bénéficie d'une surveillance et d'un contrôle rigoureux tout au long de la chaîne de production et de transformation, conformément aux réglementations française et européenne. Grâce au système d'identification individuelle des animaux, qui est généralisé en France, il est possible de remonter jusqu'à l'élevage d'origine. Les conditions d'alimentation, la composition des aliments et le suivi sanitaire des animaux sont strictement encadrés par une réglementation précise, française et européenne, et régulièrement contrôlés par les services compétents de l'Administration.

Le veau, la plus noble des viandes blanches.

La viande de veau est une viande tendre et claire, variant du blanc au rosé, très appréciée des gastronomes. Issue d'une tradition séculaire, la viande de veau a de tous temps contribué au prestige de la gastronomie française. Aujourd'hui, aux côtés de grands classiques toujours très appréciés, de nouvelles recettes plus créatives et plus modernes mélangent les saveurs et mettent en valeur tous les morceaux, de la simple blanquette à la noble côte de veau, en passant par l'escalope de veau et le traditionnel rôti de veau familial.

Le conseil diététique de votre boucher pour bien savourer la viande de veau

Certains morceaux comme la noix ou le jarret sont particulièrement maigres. Si vous surveillez votre ligne, pensez aux escalopes simplement saisies dans une poêle puis déglacées avec un jus d'orange.