

ROTI DE VEAU AUX AUBERGINES ET CHAMPIGNONS



Préparation : 20 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 35 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 4 personnes

- 1 rôti de veau de 800 g - 4 petites aubergines - 4 c.s. de cerfeuil ciselé - 100 g de beurre - 300 g de champignons (cèpes dans l'idéal) - 1 citron - 30 cl de fond de veau - Gros sel marin

1. Salez largement le rôti, attendez 10 min. Versez l'eau dans le réservoir du Cuiseur Vapeur, disposez le rôti dans un panier vapeur, mettez le couvercle, faites cuire 35-40 min à 100°C.

2. Lavez les aubergines. Coupez en deux dans la longueur, ôtez les extrémités puis tranchez en lamelles fines. Lavez et séchez soigneusement dans un torchon, disposez dans l'autre panier. Rincez rapidement les champignons, séchez-les dans un torchon, coupez en tranches fines.

3. Au bout de 10 minutes de cuisson du rôti, ajoutez les aubergines puis 5 minutes après les champignons. Laissez égoutter.

4. Préparez la sauce : dans une casserole mijotez 5 minutes le fond de veau à feu doux puis ajoutez le jus d'1/2 citron en remuant doucement. Ajoutez le beurre en dés en remuant. Rectifiez l'assaisonnement avec éventuellement l'autre 1/2 jus de citron. Réservez au chaud.

5. Coupez le rôti en tranches fines, entourez des légumes, nappez de sauce, décorez de cerfeuil. Servez chaud.

