

Rôti de veau.

Température : 160°C

Taux d'humidité : 80%

Cuisson : 45 à 60 min selon épaisseur

Réglage de la sonde thermométrique : 70°C

Ingrédients :

1 rôti de veau

Pommes de terre rasses

2 pommes coupées en quartier

6 pruneaux

Epices

Herbes aromatiques

Sel

Poivre



Préchauffez le four à 160°C, 80% d'humidité.

- Dans un plat de cuisson, déposez votre rôti et assaisonnez-le selon vos envies (épices, pommes, pruneaux, herbes aromatiques...).
- Ajoutez autour du rôti les pommes de terre avec leur peau, lavées et coupées en deux.
- Enfournez dans votre four combiné-vapeur et programmez votre sonde thermométrique à 70°C à cœur.
- Le rôti est cuit lorsque la température à cœur de 70°C est atteinte.
- Le four sonne et s'arrête automatiquement.
- Nul besoin de mettre de l'eau dans votre plat car l'apport d'humidité vous permettra d'obtenir un jus de cuisson.