

Rôti de veau aux pommes

Ingrédients

4 belles pommes
1 rôti de veau
Miel liquide
Romarin
Sauge



Préparation

Epluchez 4 belles **pommes** et évidez les. Ensuite, coupez-les en 8 morceaux. Réservez.

Dorez le **rôti** sur toutes les faces dans une cocotte chaude. Diminuez la température à 180° et ajoutez les quartiers de pomme.

Diminuez de nouveau la température à 90°.

Versez, ensuite, 2 càs de **miel liquide**, quelques branches de **romarin** et quelques feuilles de **sauge**.

Bon appétit!

*Testée et
Approuvée !*

