

## *Rôti de veau au miel et moutarde à l'ancienne*

### *Pour 6 personnes*

*1 rôti de veau (600 à 700g)*

*1 cuil à soupe de moutarde à l'ancienne*

*1 cuil à soupe de miel*

*1 oignon*

*1 petit verre de vin blanc.*

Dans un bol mélangez la moutarde et le miel puis badigeonnez le rôti avec ce mélange sur toutes ses faces.

Dans une cocotte en fonte versez un filet d'huile d'olive et faites saisir le rôti, 5 minutes de chaque côté. Ajoutez l'oignon émincé, faites revenir quelques minutes puis versez le verre de vin blanc, couvrez et placez la cocotte dans le four froid, réglez le thermostat sur 180°C. Quand le four arrive à température continuez la cuisson pendant encore 30 minutes.

J'ai servi mon rôti avec une poêlée de champignons à la crème et des spaghettis, un régal.