

>> Accueil > Recettes > Rouelle de veau normande

Rouelle de veau normande

Plat principal - Facile - Bon marché

     (3 votes)

Cette recette n'a pas de photo...

Cliquez ici pour en ajouter une !

+ Ajouter votre photo



Version Imprimable



Ajouter à mon carnet



Ajouter au planificateur de menu



Ajouter à ma liste de courses



Envoyer à un(e) ami(e)

Temps de préparation : 40 minutes

Temps de cuisson : 60 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1,5 kg de rouelle de veau
- 200 g de champignons
- 80 g de [beurre](#)
- 10 cl de crème fraîche
- 40 cl de [cidre](#)
- 2 [oignons](#)
- 1 branche de [thym](#)
- 1 jaune d'oeuf
- sel et poivre

Préparation de la recette :

Mettre 50 g de beurre à fondre dans une cocotte. Assaisonner la viande et la faire dorer dans le beurre de chaque côté. Ajouter le cidre et le thym, et laisser mijoter 1 h 30. Faire revenir les champignons et les oignons émincés dans le reste de beurre, dans une casserole. Les ajouter à la viande et continuer la cuisson pendant 10 min. Dans un bol, mélanger la crème et le jaune d'oeuf. Déposer la viande dans un plat. Tamiser le jus de cuisson, goûter et rectifier l'assaisonnement. Ajouter la crème au jaune d'oeuf et faire réchauffer la sauce à feu doux sans porter à ébullition. Verser la sauce sur la viande et servir. Accompagner de [pommes de terre vapeur](#) et [pommes fruits poêlées](#).

Vidéos associées : Préparer un bouillon de volaille



Faire des cannelloni



Faire un tajine



Préparer une soupe de poisson



Pour éviter le démarrage de vidéos automatiques, [créez votre profil](#)

Voir les 3 commentaires

Que boire avec... Rouelle de veau normande?



Avec votre recette nous vous recommandons un vin rouge sec assez puissant évolué, fin et très légèrement boisé, au nez évolué et à la bouche aux tanins fermes

- Un **rouge sec** d'appellation **Saint-amour le chatelet**, **Saint-jeoire-prieuré** ou **Saint-amour en paradis**

Disponible sur App Store

Des accords pour toutes vos recettes avec **QBQM** sur **iPhone** ou par email à queboire@qbqm.fr. Réponse dans la minute !

Recettes similaires



Rouelle de porc à la normande
Plat principal



Rouelle au jus
Plat principal



Veau au cidre
Plat principal

Donnez une note :

    

Votre message :

Recopiez le code de vérification :

3980

☐ Publier votre commentaire sur votre profil Facebook

ATTENTION : Chaque commentaire est relu -et corrigé si nécessaire- avant d'être publié. Le délai de validation est ainsi de 5 jours ouvrés maximum.

CHOSES A FAIRE ET NE PAS FAIRE : Les commentaires sont faits pour donner votre avis sur cette recette **après l'avoir faite ou goûtée** (pas de commentaires "a priori"). Pas de "ce n'est pas la vraie recette des doubitchous comme le faisait ma grand-mère", ni de "ça a l'air vraiment pas bon, moi à votre place, je n'essayerai pas", encore moins de "j'ai beau essayer avec du sucre, je n'aime toujours pas le céleri", ni de "cette recette de tartiflette est un peu grasse"...

Merci également de **ne pas utiliser cet espace pour poser des questions, ni pour répondre à d'autres commentaires** !:-) Pour cela, vous pouvez utiliser [notre forum](#).

+ Ajouter un commentaire

4/5

fanfan_38

Fait aussi avec une rouelle de porc. C'est bon et les enfants ont adoré. J'ai trouvé la sauce un peu liquide. Servie avec compote de pommes et un reste de riz.

avis du 12/02/2011 sur la recette Rouelle de veau normande

5/5

Corinne_2537

Moi aussi, j'ai fait cette recette avec du porc, beaucoup moins cher, en tant que normande, je dis merci car c'est très bon.

avis du 27/02/2009 sur la recette Rouelle de veau normande

5/5

nolazaza

Super recette sauf que je l'ai faite avec une rouelle de porc, on a tous adoré, à recommander et à refaire merci!!!

avis du 25/01/2009 sur la recette Rouelle de veau normande

Voir les 3 commentaires

Mon carnet de recettes

Je peux stocker et organiser mes recettes, mes commentaires, créer des menus, etc.

Connexion

Créer mon carnet

Trouver une recette

Mots-clés

Rechercher

Sur le feu...

Vous cherchez : gateau, courgette, poulet, filet mignon, aubergine, crepes

Les tendances qui flambent : Crêpes, cake, gateau, chocolat, poulet

Dernières recettes : Pommes de terre rôties et garnies au bacon et au comté, Purée de thon et sardine, Potage Brighton (Carottes-Cheddar)

Info partenaires : , , , ,

Nouveautés



STEAK ***
À GRILLER
VIANNE BOVINE

Choisir sa viande en grande surface est un jeu d'enfant



30 recettes crousti-moelleuses !

Suivez nous...

... dans votre boîte mail

Ne manquez plus nos astuces, buzz, bons plans et dernières tendances en les recevant par mail

Votre e-mail

OK

... sur les réseaux sociaux



J'aime { 1 773 080 }



Suivre @Marmiton_org



Suivre le flux...



Suivez nous sur Pinterest



Suivez-nous sur Instagram



Suivez-nous sur YouTube



S'abonner

Convertisseur

°F / °C

gr / oz

Tasses / ml

°F :

°C :

°F = °C

°C = °F

Sondage

Louise Bonne est une variété de

- ☐ Tomate
- ☐ Pomme
- ☐ Poire
- ☐ Prune
- ☐ Cerise

Je vote

Marmiton Magazine



Magazine 32

Tartes, quiches, tourtes... et plein d'autres gourmandises à dévorer dans le magazine sept-oct

Lire la suite >