Recettes |

Tendances | Apprendre | Vidéos | Ingrédients

Forum

Boutique

Bienvenue sur Marmiton.org! Pour mieux vous connaître et améliorer votre expérience, nous utilisons différents cookies : des cookies techniques (posés par Marmiton), des cookies posés par les réseaux sociaux (si vous êtes connectés à Marmiton via un réseau social) et des cookies publicitaires (posés par nos partenaires). La poursuite de votre visite sur notre site vaut pour consentement de notre politique de cookies. Un paramétrage de ces cookies est disponible sur cette page.

Accepter

Créer mon carnet

# Rouelle de veau normande

Plat principal - Facile - Bon marché

>> Accueil > Recettes > Rouelle de veau normande



**Cette recette** n'a pas de photo...

Cliquez ici pour en ajouter une!



+ Ajouter votre photo



Version Imprimable



Ajouter à mon

de menu



carnet



Ajouter à ma

liste de courses

Ajouter au planificateur



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
- sel et poivre

- 1 jaune d'oeuf

#### Préparation de la recette :

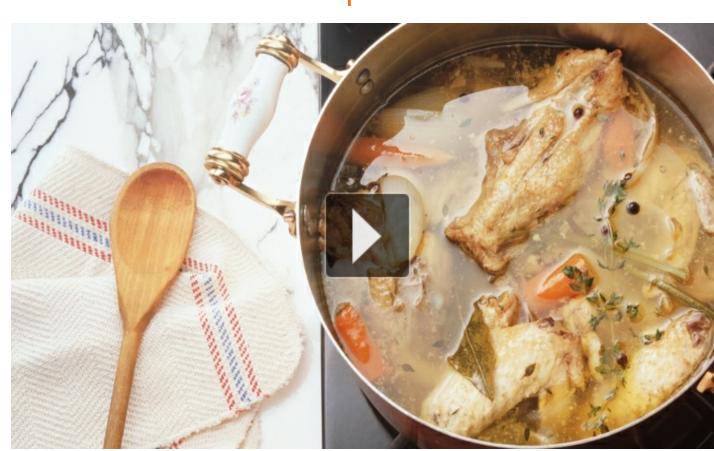
Mettre 50 g de beurre à fondre dans une cocotte. Assaisonner la viande et la faire dorer dans le beurre de chaque côté. Ajouter le cidre et le thym, et laisser mijoter 1 h 30.

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 ectifier 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









soupe de poisson



#### **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 Saintamour 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

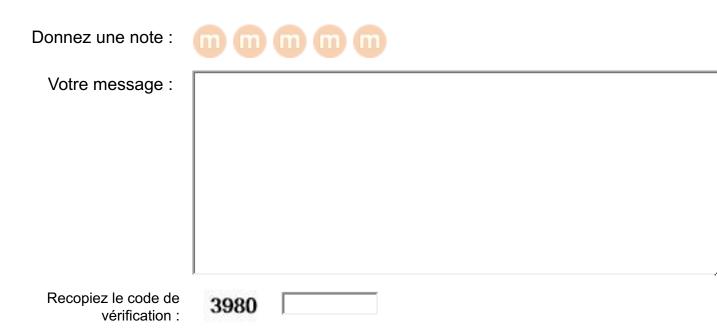


Rouelle de porc à la normande



Rouelle au jus Plat principal





□ 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'essaierai 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

# 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

c'est très bon.

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

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**

#### **A VOIR AUSSI** Chaussons de saumon aux epinards

Cocktail de crevettes a l avocat Cookies moelleux poires et noisettes Flapjack a la banane barre d avoine

Grande enquete vous et la cuisine Poireau

Puree de potiron simple et facile

Poulet thailandais au curry rouge et curry vert au lait de coco

Recette salade estivale de poulet poivrons et feta

Tartiflette sans creme

Recette saumon aubergines mozzarella Recettes poulpe cuit en sauce verte

portugal Rougaille saucisse

#### Mon carnet de recettes Je peux stocker et organiser mes recettes, mes

commentaires, créer des menus, etc.

Trouver une recette Mots-clés

Rechercher

# Sur le feu...

Connexion

**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



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



30 recettes crousti-moelleuses!

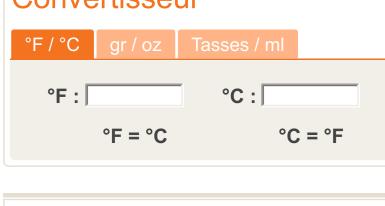
#### Suivez nous...

#### ... dans votre boîte mail

Ne manquez plus nos astuces, buzz, bons plans







#### 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 >