Roulade de veau

-

Ingrédients

- 1 kg de veau (un morceau plat)
- quelques fines tranches de lard ou de jambon
- quelques cornichons coupés en lamelles
- 1 oignon, 1 carotte
- sel et poivre, un peu de thym
- 1 dl de vin blanc
- 1 dl de bouillon
- huile pour rôtir
- 1 c. à s. de farine

Préparation

Partager la viande dans le sens de la longueur, saupoudrer de sel, de poivre et de thym et recouvrir de tranches de lard et de quelques lamelles de cornichons. Rouler et attacher la viande. Rôtir de tous les côtés, avec l'oignon et la carotte. Saupoudrer le fond de farine, étouffer un moment et mouiller avec le vin blanc et du bouillon. Cuire à four moyen en arrosant fréquemment.