

# Rôti de veau à la crème



## Ingrédients :

1 rôti de veau de 1 kg  
200 g de gros lardons  
20 cl de crème fraîche  
3 gousses d'ail  
2 oignons  
1 boîte de 230 g de champignons de paris  
15 cl de vin blanc  
2 carottes  
1 bouquet garni  
1 cuillère à café de paprika doux  
Huile d'olive  
Sel, poivre

Eplucher les gousses d'ail, et en piquer le rôti.

Eplucher les carottes et les oignons. Couper les carottes en rondelles, et émincer grossièrement l'oignon.

Dans une cocotte, faire chauffer l'huile d'olive, et faire dorer le rôti sous toutes ses faces.

Ajouter les lardons et les faire dorer également.

Ajouter les rondelles de carotte, les oignons, le paprika et le bouquet garni.

Quand les oignons sont translucides, ajouter le vin blanc.

Laisser mijoter 45 minutes à feu doux. Retourner et arroser régulièrement le rôti.

Ajouter les champignons et la crème fraîche.

Continuer la cuisson durant 10 minutes à feu doux.

Saler et poivrer selon le goût.