



ROTI DE VEAU MARINÉ AUX FRAMBOISES

- 1 tasse de framboises congelées
 - 2 c. à soupe d'huile d'olive
 - 1 tasse de fond de veau
 - 1 gousse d'ail
 - 4 feuilles de basilic
 - 1 oignon coupé en dés
 - 1 carotte en petits dés
 - 1 branche de thym
 - 1 c. à thé de poivre entier
 - 1 rôti de veau (720 g)
 - 1 c. à soupe de beurre
- Sel au goût

Dans un mélangeur, émulsionnez pendant 5 minutes les framboises congelées, l'huile, le fond de veau, l'ail et le basilic.

Retirez cette émulsion et versez-la dans un plat. Ajoutez l'oignon, la carotte, le thym et le poivre. Déposez le rôti de veau dans cette marinade.

Couvrez le tout d'une pellicule plastique et laissez mariner de 6 à 8 heures en retournant la viande de temps à autre.

Égouttez bien la viande et réservez la marinade.

Dans une poêle contenant le beurre, colorez le veau sur toutes les faces.

Assaisonnez. Versez la marinade et faites cuire à couvert pendant 20 minutes à feu doux.

