



Rôti de veau à la cannelle



Ingrédients

- Pour 4 personnes
- 1 rôti de bœuf de 600g à 800g sans barde
- 1 cuillère à soupe d'oignon émincé surgelé
- 1 cuillère à soupe de cannelle en poudre
- 1 boîte de tomates pelées
- 1 bouquet garni
- 1 verre d'eau
- Sel, poivre
- Four préchauffé



Préparation

- Disposer le rôti dans un plat à four. L'entourer de tomates pelées et d'oignon émincé.
- Ajouter le bouquet garni et verser le verre d'eau au fond du plat.
- Saupoudrer le rôti de cannelle.
- Poivrer.
- Glisser le plat au four et laisser cuire 1/2 h en arrosant le rôti avec le jus formé.
- Saler en fin de cuisson.

