



Rôti de veau au jus d'agrumes avec Cantadou® Nature

●●● Ingrédients pour 50 convives

- 6.5 kg de noix de veau (ou épaule)
- 1.5 kg de fromage à la crème Cantadou® Nature
- 0,9 L de jus d'orange
- 0,9 L de jus de pamplemousse
- 0.45 L de jus de citron
- 0.250 kg d'échalotes
- 0.15 kg de beurre
- Sel, poivre

PRÉPARATION : 10 MINUTES

CUISSON : 1H35 MINUTES



●●● Progression de la recette

1. Disposer le rôti de veau dans un bac gastro. Ajouter les jus d'orange, de pamplemousse et citron. Cuire à 170 °C, pendant 90 minutes. En fin de cuisson, réserver la viande et récupérer le jus de cuisson.
2. Confectionner la sauce : hacher les échalotes, les faire rissoler dans le beurre, ajouter 1,5 L de jus de cuisson, laisser frémir. Ajouter le fromage Cantadou® Nature et le délayer. Assaisonner.
3. Dresser les tranches de rôti de veau en assiette et napper avec la sauce.



Pour donner un côté festif, cette recette peut être servie avec des zestes d'agrumes blanchis en décoration.

●●● Valeurs nutritionnelles

	Valeurs nutritionnelles/portion
Énergie	1133,1 Kj 271,9 Kcal
Protéines	27,3 g
Matières grasses	15,3 g
Glucides	5,0 g