

Veau façon Orloff, sauce aux oignons.



J'ai trouvé cette recette chez [Chef Simon](#) qui revisite le rôti de veau Orloff. Ce qui en fait tombait pile poil car mon rôti (du bas carré) était constitué de plusieurs morceaux de viande : il aurait été impossible de faire de belles tranches !!! Finalement la présentation qui suit est tout de même plus jolie, non ?

Horloge et couverts :

Pour 4 personnes

- Préparation : 40 minutes
- Cuisson : 45 minutes à 180° C

Dans le panier :

- 600g de rôti de veau
- 8 tranches de bacon
- 4 tranches de gruyère
- 1 oignon
- 250 ml de fond de veau, 15 ml de Madère.
- Duxelle : 125g de champignons de Paris, 30g de girolles déshydratées, 1 échalote, 30g de beurre.
- Sauce Mornay : 30g de beurre, 30g de farine, 350ml de lait, 30g de gruyère râpé, 1 jaune d'œuf, muscade.
- Sel, poivre, Origan
- 40g de beurre.

Préparation :

Sauce Mornay :

- Avec le beurre, la farine et le lait, réaliser une [béchamel](#) (clic). Assaisonner en sel, poivre et muscade.
- Hors du feu, incorporer le jaune d'œuf et le gruyère. Réserver.

Duxelle :

- Réhydrater les girolles dans de l'eau tiède. Égoutter soigneusement.
- Hacher les champignons, ciseler l'échalote.
- Suer l'échalote au beurre, ajouter les champignons et faire dessécher sur feu doux. Lier hors du feu avec 1/4 de la sauce. Réserver.



Montage :

- Faire dorer le rôti sur toutes ses faces dans une sauteuse. Détailler en tranches régulières (ou si vous vous êtes fait avoir comme moi en lamelles assez fines).
- Placer 4 emporte-pièces dans un plat à gratin légèrement huilé.
- Disposer une couche une couche de veau, une tranche de bacon, une couche de duxelle, une seconde couche de bacon et une seconde couche de veau.
- Terminer en nappant de sauce Mornay et en posant la lamelle de gruyère.



Dans le four : Préchauffé à 180° C

- Saupoudrer d'origan et enfourner pour 45 minutes.
- Pendant ce temps, faire suer l'oignon ciselé dans la sauteuse. Déglacer au Madère, faire réduire puis ajouter le fond de veau chaud et laisser mijoter 15 minutes.



Touche finale :

Démouler sur les assiettes chaudes et accompagner de la sauce aux oignons et de haricots verts par exemple.

