Les épices curieuses
Explorateurs de saveurs étonnantes

LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Rôti de veau en croûte d'Éclats Moutardés et crumble de noisettes

Le rôti de veau moutardé se pare d'une croûte à la fois croustillante et parfumée : graines de moutarde qui craquent, noisettes torréfiées et paprikas chauds. Dès la découpe, la robe dorée révèle des éclats croquants et une chair tendre, subtilement relevée par une fine couche de moutarde et le caractère des Éclats Moutardés. Ce plat familial convient parfaitement pour un dimanche ensoleillé ou un repas de fête simple, accompagné de légumes racines rôtis. La combinaison de textures — croûte friable, viande moelleuse et légumes fondants — transforme un classique en plat convivial, facile à préparer en moins de 90 minutes et idéal pour partager autour d'une grande table.

P	T	C	D
PERSONNES	PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ
4	**30 min**	**60 min**	**moyen**

Ingrédients

- Rôti de veau (épaule ou quasi) 1,1 kg
- Huile d'olive 2 c. à soupe
- Sel et poivre du moulin
- Moutarde de Dijon 1 cuillère à soupe
- Éclats Moutardés 2 cuillères à café
- Noisettes entières 80 g
- Chapelure 60 g
- Beurre froid 30 g
- 1 échalote finement ciselée
- 2 gousses d'ail écrasées
- Romarin ou thym frais 1 branche
- Carottes 400 g, coupées en bâtonnets
- Panais 300 g, coupés en bâtonnets
- Oignon jaune 1, coupé en quartiers
- Bouillon de volaille ou légumes 150 ml
- Huile neutre pour saisir (tournesol ou pépins de raisin) 1 c. à soupe
- Miel liquide 1 cuillère à café (optionnel pour la finition)

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Éclats Moutardés

Scanner pour voir le produit

Préparation

Préchauffe le four à 180°C (chaleur tournante si possible). Sors le rôti 20 minutes avant cuisson pour qu’il soit à température ambiante.

Concasse grossièrement les noisettes puis fais-les torréfier 5 à 7 minutes sur une plaque au four ou à sec dans une poêle jusqu’à ce qu’elles sentent bon. Laisse refroidir.

Dans un robot ou avec un couteau, mélange noisettes, chapelure, échalote, beurre en petits dés, 2 cuillères à café d'Éclats Moutardés et une pincée de sel jusqu’à obtenir un crumble grossier. Réserve au frais.

Assaisonne le rôti de sel et poivre. Dans une poêle bien chaude avec l’huile neutre, fais saisir le rôti 1 à 2 minutes sur chaque face pour colorer la surface (y compris les côtés).

Badigeonne la surface du rôti d’une fine couche de moutarde de Dijon. Presse ensuite le crumble noisette-Éclats sur tout le dessus du rôti pour former la croûte.

Dispose le rôti sur une grille posée sur une plaque ou un plat. Autour, répartis les carottes, panais et oignon avec un filet d’huile, sel, poivre et 1 cuillère à café d'Éclats Moutardés (optionnel).

Verse le bouillon dans le plat (sans toucher la croûte) pour garder les légumes juteux. Enfourne et fais cuire 45 à 55 minutes selon la taille et la cuisson désirée (compte environ 50 minutes pour un rôti de 1,1 kg).

Si tu souhaites une croûte bien dorée, active le grill 3 à 5 minutes en fin de cuisson en surveillant.

Sors le rôti du four et laisse reposer 10 à 12 minutes sous une feuille d’aluminium lâche pour que les jus se répartissent.

Découpe en tranches épaisses. Réchauffe rapidement les légumes si besoin dans le jus de cuisson et nappe-les d’un filet de miel si tu veux une touche caramélisée.

Serre le rôti tranché avec les légumes rôtis et un peu du jus réduit au fond du plat, sans détremper la croûte.

Le conseil des Épices Curieuses

Saisis toujours le rôti avant d’enfourner pour fixer les jus et obtenir une meilleure couleur. Laisse reposer 10–12 minutes pour une viande plus juteuse. Torréfie les noisettes à sec pour renforcer leur goût sans ajouter de matière grasse.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com

La recette en ligne

Le produit