

# Rôti de veau au miel



**Temps de préparation : 15 minutes**

**Temps de cuisson : 60 minutes**

**Ingrédients (pour 4 personnes) :-** 1,2 kg de rôti de veau

- 1 os de veau
- 2 oignons
- 100 g de miel
- 10 cl de vin blanc
- 1 citron
- 1 branche de céleri
- 1 feuille de laurier, thym
- 5 cl d'huile d'olives

**Préparation de la recette :**

Assaisonner le rôti et le faire rissoler sur toutes les faces.

Ajouter l'os, l'oignon haché et laisser cuire 20 mn environ à feu moyen.

Mouiller avec un mélange de miel, jus de citron et vin blanc.

Ajouter les herbes, l'ail écrasé et la branche de céleri.

Cuire à feu doux 1 heure minimum (vérifier la cuisson et prolonger si nécessaire).