

Basse-côte de veau rotie

Pour 3 Personne(s)

Temps de préparation : **10 min**

Temps de cuisson : **60 min**

1 rôti basse-côte de veau
3 gros oignons,
2 tomates ,
20 cl d'eau
sel,poivre.
matières grasses
un peu de farine

Farinez le rôti basse-côte et faites le revenir sur les deux faces dans une cocotte.

Retirez la viande et ajoutez dans la casserole les oignons coupés gros et les tomates coupées en 4.

Remuez, faites saisir, remettez le rôti basse-côte et ajoutez environ 20 cl d'eau.

Amenez à ébullition, puis mettez à cuire à couvert, feu doux environ 1 heure.

Retournez de temps en temps.

Servez avec de la purée, des pâtes ou des légumes