 **Rôti de veau mariné à la crème**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/01/R%C3%B4ti-de-veau-marin%C3%A9-%C3%A0-la-cr%C3%A8me-P1000694.jpg) **Pour 10 croquants-Gourmands**

**- 1,600 kg de** [**rôti de veau**](https://recettes.de/roti-de-veau) **non bardé**  
**- moutarde forte**  
**- 350 g de crème liquide**  
**- sel & poivre du moulin**

**1 plat à four de la taille du rôti** **Préchauffage du four à 200°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

**48 heures avant le repas**  
  
Enrober généreusement la viande de moutarde.  
Déposer le rôti dans le plat et le couvrir de crème.   
**[Attention sans-titre](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/10/Attention-sans-titre.png)Pas de sel, pas de poivre!!**  
Retourner le rôti toutes les 5 heures.

**Le jour du repas**

Sortir le plat une bonne heure avant la cuisson.  
C'est le moment d'assaisonner légèrement la viande  et la crème avec du sel et du poivre.  
Mettre le plat dans le four et **baisser la température à 180°C**.  
Retourner la viande toutes les 30 minutes.  
Pour être tranquille, j'ai piqué au cœur de la viande la sonde de cuisson.  
Le rôti est cuit lorsque sa **température à cœur est de 60 à 62°C**.  
Sans thermomètre, vous laisserez cuire 25 minutes par 500 g de viande.  
La sauce doit bien réduire et se colorer en blond. Vérifier l'assaisonnement.  
J'ai laissé réduire encore un peu la sauce en casserole, pendant que je découpais le rôti.