



Facile



6 personnes



20 min de préparation



1h30 de cuisson

Le veau aux légumes



Suggestions:

Sancerre

Bourgogne rouge

Ingrédients

1.5kg de carré de veau désossé (garder les os)
500g de carottes
3 poireaux
4 oignons
1 bouquet garni
1 boîte 4/4 de tomates pelées
500g d'oranges
1 verre de Porto de vermouth rouge amer
5 cuillères d'huile d'arachide
75g de beurre
Sel, poivre

Préparation

- 1 Dans une poêle ou une sauteuse, faites dorer à l'huile le rôti sur toutes ses faces, laissez-le en attente.
- 2 Dans une cocotte, faites fondre doucement dans le beurre les blancs de poireaux et les oignons émincés.
- 3 Ajoutez le veau et ses os, le bouquet garni, le zeste d'une orange et les tomates égouttées. Salez et poivrez.
- 4 Couvrez et laissez cuire 1h20 à feu moyen.
- 5 Pendant ce temps, coupez les carottes en fins bâtonnets et plongez-les 10 minutes dans de l'eau bouillante. Égouttez-les.
- 6 Environ 45minutes avant la fin de la cuisson du veau, ajoutez les carottes.
- 7 Cinq minutes avant de servir, ajoutez le vermouth et le jus des oranges.
- 8 Servez le rôti entouré de ses légumes.



Astuce de votre artisan boucher-charcutier-traiteur

Penser à bien arroser votre viande lors de la cuisson.



Retrouvez toutes nos recettes sur notre site internet : www.traditionsarthoise.fr

Donnez votre avis sur  Tradition Sarthoise