

Veau à la Sauce Coco



Ingrédients pour 6 personnes :

- . 1 kg de veau coupé en cubes
- . 400 g de pulpe de tomates concassées
- . 140 ml de lait de coco
- . 25 ml de curcuma
- . un petit morceau de piment chili d'Inde [Le tour du Monde en Epices](#)
- . 1 jus de citron
- . 500 ml de préparation faite avec du fond de veau.
- . sel de Guérande
- . poivre

Faire préchauffer le four TH 7 (210°C).

Dans une cocotte déposer la viande, ajouter la pulpe de tomates, le lait de coco, le curcuma, le piment, le jus de citron, le fond de veau, saler et poivrer.

Mélanger bien l'ensemble, fermer votre cocotte avec le couvercle et faire cuire au four pendant 1h30.

