

MIJOTE DE VEAU AU VIN BLANC



"Le lutrin dans ma cuisine"

Ingrédients :

- 1,5kg de veau coupé en cubes (pour ma part de belles escalopes, vous pouvez aussi prendre de l'épaule)
- 3 oignons
- 1 gousse d'ail
- 6 pommes de terre
- 1 brin de sarriette (je n'ai pas mis)
- 2 feuilles de laurier
- 1 cuillère à soupe de persil plat ciselé (pour la déco, je n'ai pas mis)
- 2 cuillères à soupe de farine
- 1 cube de bouillon de volaille
- 25cl de vin blanc
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre
- 1 pastille chausson (facultatif)

Préparation :

- Peler les oignons, coupez- les en quartiers. Peler, dégermer et hacher la gousse d'ail. Chauffer 2 cuillères d'huile dans une cocotte et y faire revenir les oignons sans coloration
- Fariner les cubes de veau, puis les faire saisir dans une poêle avec le reste d'huile pour les colorer sur toutes les faces. Procéder en plusieurs fois et mettre au fur et à mesure dans la cocotte.
- Déglacer la poêle avec le vin blanc en grattant le fond pour décoller les sucs et verser ensuite dans la cocotte. Ajouter le cube de bouillon et suffisamment d'eau pour recouvrir la viande.
- Mettre l'ail, le laurier et la sarriette dans la cocotte, saler et poivrer. Couvrir et laisser mijoter 1h à 1h30.
- Pendant ce temps, peler les pommes de terre, les laver et les couper en quartiers. Les ajouter dans la cocotte environ 20-25 minutes avant la fin de la cuisson. Si votre sauce est

trop liquide, vous pouvez en prélever un peu dans un bol, y ajouter une cuillère de maïzena, bien mélanger et remettre dans la cocotte.

- Pour la déco, parsemer de persil ciselé et servir.