



## **COCOTTE DE JARRETS DE VEAU AUX FENOUILS ET CITRON VERT**

Pour 4 personnes :

4 tranches de jarret de veau – 1 kg de bulbes de fenouil – 1 citron vert – 50g de câpres – 1 vingtaine d'olives noires – 2 oignons – ½ verre d'huile d'olive – ½ verre de vin blanc sec – 2 càs d'huile d'olive – sel – poivre –

Faire revenir les oignons finement émincés dans la cocotte.

Dans une sauteuse, faire dorer avec le ½ verre d'huile les jarrets de veau.

Dans la cocotte, faire une couche de bulbes de fenouil coupés en 2 dans l'épaisseur, puis les jarrets, les tranches de citron vert, puis le reste des fenouils. Saler, poivrer. Verser le vin blanc. Fermer la cocotte. Enfourner à 180° (th.6) pour 1 heure 30. 5 minutes avant de servir, ajouter les câpres et les olives.

Servir avec du riz blanc.

Menus Propos © 2006

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr