

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## **WATERZOÏ DE VEAU**

**Pour 6 personnes :**

**1,200kg épaule de veau coupé en cubes - 3 carottes - 2 blancs de poireaux - 1 navet long - 2 oignons pelés et piqués de 4 clous de girofle chacun - 2 gousses d'ail - 2 feuilles de laurier - 1 càs de fond de veau - huile de pépins de raisin - beurre doux - poivre - Liaison : 200g crème épaisse - 2 jaunes d'oeufs -**

**Dorer les morceaux de veau dans une cocotte avec un peu d'huile et de beurre. Ajouter l'ail haché et tous les légumes pelés et coupés en petits morceaux. Garder les oignons entiers, faire revenir quelques minutes. Ajouter le laurier et le thym, saler un peu, quelques poivres en grains (6).**

**Recouvrir largement d'eau avec la cuillère à soupe de fond de veau. Couvrir et laisser frémir doucement pendant 3h00, puis 20 minutes à découvert à feu vif. Au dernier moment, mélanger les jaunes d'oeufs et la crème dans un bol. Saler et poivrer. Ajouter 1 cuillère à soupe du jus de la cocotte puis verser le tout dans la cocotte. Bien mélanger. Ne pas faire bouillir.**

Menus Propos © 2007

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

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr