

Cocotte de veau aux carottes et au pruneaux

Pour 4 personnes :

1 kg de sauté de veau + tendrons de veau

600 g de carottes + 1 douzaine de petites Pommes de Terre

2 oignons jaunes

1 douzaine de pruneaux dénoyautés

Beurre + 2 CS de farine

20 cl de vin blanc + 30 cl d'eau (environ)

1 pincée de safran, sel et poivre



Cocotte de veau aux carottes et aux pruneaux

- Éplucher et couper les carottes en tronçons. Éplucher les pommes de terre, ainsi que les oignons.
- Faire chauffer un peu d'huile d'olive et une noix de beurre, dans une cocotte et y faire revenir les oignons émincés. Quand ça commence à colorer, ajouter les morceaux de veau et les faire colorer sur toutes les faces. Saupoudrer de farine, saler, poivrer et mélanger.
- Ajouter les carottes, les pommes de terre et les pruneaux. Saler et poivrer de nouveau et verser le vin blanc, ainsi que de l'eau, jusqu'à hauteur des ingrédients (1 cm en dessous, environ).
- Parsemer de safran (poudre ou filament), couvrir et laisser mijoter à feu très doux, pendant 1 heure environ.

BZT
sandra