

Epaule de veau jardinière

Pour 4 personnes

Préparation : 25 minutes, cuisson : 1 heure 15.

800 g d'épaule de veau coupée en morceaux, 40 g de beurre, 6 petits oignons, 1 bol de bouillon (préparé avec du concentré), 1 petite feuille de laurier, 1 branchette de thym, persil haché, 500 g de petites carottes nouvelles, 500 g de petites pommes de terre nouvelles, 300 g de petits navets, 1 petite c à café de sucre, 1 c à soupe de farine, sel, poivre.

Eplucher les petits oignons ; préparer le bouillon ; éplucher les carottes et les navets ; les couper en bâtonnets ; les laver ; les éponger ; assaisonner les morceaux de veau et les saupoudrer avec de la farine. Faire revenir les morceaux de veau avec le beurre chaud dans un sautoir ; les laisser colorer en les remuant fréquemment, puis ajouter les petits oignons ; les laisser rissoler également ; égoutter le veau et les petits oignons ; faire revenir les carottes et les navets dans le même beurre ; saupoudrer avec le sucre ; laisser colorer ; arroser avec le bouillon ; remettre le veau et les petits oignons dans cette cuisson ; rectifier l'assaisonnement ; laver le thym et le laurier ; les ajouter a cette sauce ; laisser cuire 45 mn à petit feu. Eplucher les pommes de terre ; les laver les éponger ; après 45 mn de cuisson du veau, les ajouter dans le sautoir. Verser le veau et sa garniture sur un plat chaud ; saupoudrer de persil haché.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.