



Veau braisé aux légumes d'hiver



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

1 kilogramme de veau (coupé en petits cubes)
2 noisette de beurre
sel et poivre
2 oignons
4 carottes
2 navets
3 cuillères à soupe de miel
laurier
thym
romarin
1 décilitre vinaigre de vin rouge
1 décilitre de vin blanc
5 décilitres de fond de veau

Méthode de préparation

- 1.** Épluchez les oignons et les carottes. Nettoyez les navets. Coupez grossièrement le tout.
- 2.** Faites fondre 1 noisette de beurre dans une poêle et faites-y dorer les cubes de veau. Salez et poivrez. Retirez la viande de la poêle et réservez-la.
- 3.** Faites fondre le reste du beurre dans la même poêle et faites-y revenir l'oignon. Ajoutez les carottes et les navets, le miel, le laurier, le thym, le romarin et le vinaigre de vin rouge. Mélangez et remettez la viande dans la poêle. Arrosez de vin blanc et de fond de veau.
- 4.** Faites cuire 25 minutes à feu doux.
- 5.** Accompagnez de pommes de terre à l'eau.