



















RECETTE

Estouffade de veau

INGRÉDIENTS

	Noix de veau ou blanquette de veau :	800 g
	Céleri rave :	200 g
	Radis rave ou radis noir :	200 g
	Topinambours :	200 g
	Carottes :	200 g
	Navets :	200 g
	Pomme de terre :	200 g
	Échalote :	2
	Huile d'olive, beurre, cerfeuil, thym, laurier, sel poivre.	

PRÉPARATION

-  Laver, éplucher, et détailler tous les légumes, à l'exception des échalotes, en dés de 1,5 cm de côté,
-  Les faire blanchir 5 min à l'eau bouillante, et les égoutter,
-  Hacher grossièrement les échalotes,
-  Dans une cocotte en fonte ou allant au feu et four, faire chauffer un fond d'huile d'olive, y faire fondre un morceau de beurre,
-  Quand le mélange est bien chaud, faire rissoler la viande sur toutes ses faces. Quand elle est bien dorée, baisser le feu et faire revenir les échalotes,
-  Éteindre le feu sous la cocotte, ajouter les légumes blanchis, thym et laurier, saler et poivrer,
-  Bien mélanger le tout, recouvrir la cocotte de son couvercle. et enfourner à four préchauffé à 240°C (Th-8), pendant 20 min.,
-  Découper la noix de veau en tranches. La dresser sur le plat de service, en l'entourant des légumes et saupoudrer ces derniers de cerfeuil haché.
-  Servir très chaud.

CRÉDITS : Merci à Isabelle.