



Veau

Quasi de veau en cocotte aux herbes aromatiques



1h45 **15 min** **1h30** **0** **532**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

800 g **Quasi de veau**
1 **Carotte(s)**
1 branche(s) **Romarin**
1 branche(s) **Persil plat**
1 c. à soupe **Cinq épices**
4 c. à soupe **Huile d'olive**
25 g **Beurre**
200 ml **Vin blanc**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation de la viande et sa garniture

- 1 Frotter la viande avec les épices puis la ficeler.
- 2 Laver et sécher le persil et le romarin.
- 3 Éplucher la carotte et l'émincer finement.
- 4 Dans une cocotte allant au four, faire chauffer l'huile d'olive et le beurre. Y déposer la viande et la faire dorer sur toutes ses faces.
- 5 Ajouter le romarin, le persil et les carottes et les faire blondir. Mouiller avec le vin blanc. Saler et poivrer.

Étape 2

Cuisson de la viande et dressage du plat

- 1 Mettre la cocotte dans le four préchauffé à 200°C(Th.6-7) pendant 1h30.
- 2 Si le liquide s'évapore trop rapidement, rajouter de l'eau en cours de cuisson.
- 3 Sortir la viande de la cocotte et la laisser reposer 10 minutes.
- 4 Mixer le jus de cuisson. Couper la viande en tranche, la

disposer sur un plat chaud et napper de sauce.