



Veau

Cocotte de veau tomaté aux lardons



1h20

TEMPS TOTAL

20 min

PRÉPARATION

1h

CUISSON

0

REPOS

486

CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

800 g **Epaule(s) de veau**
1 **Oignon(s)**
4 c. à soupe **Huile d'olive**
100 g **Lardon(s)**
3 **Tomate(s)**
10 cl **Bouillon de légumes**
1 **Gousse(s) d'ail**
1 Quantité non variable **Bouquet garni**
0.5 verre(s) **Vin blanc**
1 **Sel**
1 c. à soupe **Persil plat**

Étape 1

Préparation

- 1 Couper la viande de veau en cubes de taille moyenne et les réserver.
- 2 Laver et couper les tomates en dés et les réserver.
- 3 Éplucher la gousse d'ail, l'écraser et la réserver.
- 4 Éplucher et émincer l'oignon et le mettre dans une cocotte avec les lardons et l'huile d'olive.
- 5 Faire revenir oignon et lardons en remuant, puis ajouter les cubes de viande.
- 6 Faire dorer les cubes de viande de tous les côtés, pendant quelques minutes.
- 7 Déglacer la viande avec le vin blanc, saler, puis ajouter les dés de tomate, l'ail écrasé, le bouillon et le bouquet garni.
- 8 Couvrir la cocotte, baisser le feu et laisser mijoter doucement la viande pendant une heure.

Étape 2

Dressage

- 1 Avant de servir la cocotte, saupoudrer la viande avec les feuilles de persil.