Veau

Cocotte de veau tomaté aux lardons

1h20	20 min	1h	0	486
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	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 cotés, 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.