

Daube de veau de cinq heures aux épices



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
52567	Sauté de veau épaule/bas carré VVF 60/80 g Le Boucher du Chef	1.5 Kilo
237462	Duo de carottes jaunes et oranges en rondelles CE2 2,5 kg Minute Bonduelle	1.5 Kilo
26999	Pom'Rösti aux légumes 24 g env.	500 Gramme
26211	Oignons émincés 2,5 kg PassionFroid	300 Gramme
	Farine	50 Gramme
	Huile	10 Centilitre
	Jus de raisin	150 Centilitre
	Bouquet garni	3 -
	Sel/poivre	PM
	Jus de veau	1 Litre

Etapas de préparation

- 1 Cuire les morceaux de veau sur une grille au four à chaleur sèche à 250° jusqu'à coloration, puis les saupoudrer de farine
- 2 Faire revenir à l'huile dans une sauteuse les oignons émincés. Une fois les oignons translucides, ajouter les morceaux de viande
- 3 Déglacer la sauteuse avec du jus de raisin et faire bouillir en raclant pour récupérer le suc. Saler, poivrer
- 4 Ajouter un fond de veau. Recouvrir le tout avec une partie de jus de raisin et faire mijoter quelques heures avec un bouquet garni et le duo de carottes
- 5 20 minutes avant la fin, rectifier l'assaisonnement (sel/poivre). Servir avec des Pom'Rösti préalablement remises en température en sauteuse ou à la poêle