

Sauté de Veau aux carottes

Pour 6 Personne(s)

Temps de préparation : **30 min**

Temps de cuisson : **50 min**

900 g de sauté de veau
500/600 g de carottes
3 oignons moyens
1 oignon rouge (doux)
bouquet garni
4 à 5 cuillères à soupe de farine
2 cuillères à café de fond de veau
dilué dans de l'eau
gros sel marin, poivre

Préparez vos carottes et coupez les en rondelles.

Réserver dans un plat ou une assiette avec vos oignons et votre bouquet garni.

Farinez généreusement vos morceaux de veau.

Mettez de l'huile dans une cocotte et faites revenir vivement vos morceaux de veau jusqu'à ce qu'ils deviennent d'une belle couleur dorée.

Réservez-les, une fois revenus et remplacez-les par vos carottes et les oignons coupés en tranches. Une fois le tout bien sauté, rajoutez la viande ainsi que le fond de veau délayé avec de l'eau.

Ajoutez le bouquet garni, salez, poivrez, couvrez la viande avec de l'eau (sans trop en mettre afin que la sauce se lie un peu).

Laissez cuire environ 50 minutes, à feu doux, à partir du chuchotement de la cocotte.

Servir bien chaud, avec une salade verte tout simplement ou avec des pommes de terre vapeur.