Veau mijoté au cidre, carottes et rutabaga

Plat

Un légume oublié s'associe à la douceur du cidre

Couverts : 4
Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 50 minutes

Ingrédients

Épaule de veau 700g
Oignons x2
Filets d'huile d'olive x2
Carottes x6
Gros rutabaga x1
Sauce tomate 100ml
Cidre 40cl
Gousses d'ail x3
Champignons de Paris 200g
Thym / Laurier / Piment
Sel / Poivre

Préparation

Faire revenir l’oignon émincé avec un filet d’huile d’olive. Réserver.

Pendant ce temps, couper les légumes en morceaux. Faire revenir la viande avec le un filet d’huile d’olive, 10 min à feu assez fort. Saler, poivrer.

Ajouter l’oignon, les carottes, le bouquet garni et la sauce tomate. Mélanger et laisser cuire 5 min. Verser le cidre. Quand il arrive à ébullition, laisser mijoter à feu doux pendant 20 min. Ajouter l’ail, les épices, les champignons coupés en deux, et laisser cuire encore 10 min.

Servir avec du riz blanc et/ou des quartiers de pommes poêlées.

Variante *: à la place du veau, cette recette peut se faire avec 4 grosses cuisses de poulet.*