

Jarret de veau aux carottes

Facile – Temps de préparation : 20 min – Temps de cuisson : 1h

Ingrédient(s) (pour 4 personnes) :

- Jarret de veau coupé en tranches : 1
- Oignons : 3
- Carottes : 1 kg
- Ail : 2 gousses
- Bouquet garni : 1
- Vin blanc sec : 15 cl
- Quelques pulvérisations d'huile d'olive
- Sel
- Poivre



Etapes de préparations :

- 1) Pelez et émincez les oignons et les gousses d'ail. Faites chauffer l'huile d'olive dans une cocotte et faites dorer les tranches de jarret sur toutes leurs faces. Lorsque la viande est bien colorée, retirez-la et laissez-la en attente sur un plat.
- 2) Remplacez la viande par les oignons et l'ail dans la cocotte et laissez-les étuver. Grattez le fond de la casserole avec une cuillère en bois pour dissoudre les sucs caramélisés. Remettez la viande, ajoutez le bouquet garni, salez, poivrez et versez le vin blanc. Couvrez et laissez mijoter 40 min.
- 3) Pelez les carottes, rincez-les. Fendez-les dans la longueur et découpez-les en lamelles. Ajoutez-les à la viande et poursuivez la cuisson 20 min. Dégustez bien chaud.