



Les plats principaux

Ragoût de veau revigorant

Pour 4 personnes.

Ingrédients

600 grammes de carbonnades de veau
150 grammes de dés de lardon
200 grammes de carottes (en rondelles)
1 blanc de poireau (en anneaux)
2 décilitres de fond de veau
150 centilitres de vin rouge
2 cuillères à café thym (séché)
3 brins thym (frais)
3 cuillères à soupe de persil (haché)
2 gousses d'ail (écrasées)
2 oignons (gros, en quartiers)
2 feuilles de laurier
farine
beurre
poivre
sel

Méthode de préparation

Passez la viande dans la farine et rôtissez-la bien dans un peu de beurre dans une casserole profonde. Dès que la viande est suffisamment saisie, ajoutez les lardons et les oignons. Mélangez bien et laissez cuire un peu.

Ajoutez les carottes, le poireau et l'ail et remuez pendant 5 minutes. Salez et poivrez. Versez dessus le bouillon et le vin, ajoutez le thym et les feuilles de laurier et faites étuver le tout environ 1 heure couvert et à feu doux. Enfin saupoudrez avec le persil haché.

