

Bon appétit !

© Tous droits réservés - Brin d'herbe



Épaule de veau rôtie, carottes et fenouil

Ingrédients

- 1 rôti épaule de veau
- 1 botte d'oignons nouveaux
- 2 bulbes de fenouil
- 4 carottes
- Sel et poivre, huile d'olive
- 1 bouillon de légumes ou du vin blanc

Recette

Pour cuisiner cette épaule de veau, préparez d'abord tous les légumes et coupez les en morceaux. Puis, dans une cocotte, faire dorer l'oignon et quelques carottes. Ajoutez le rôti et le faire dorer sur toutes les faces. Mouillez le tout avec le bouillon ou le vin blanc suivant votre choix. Et cuire environ 30 min sur feu doux. Assaisonner de sel et poivre. Ensuite ajouter le reste de légumes et laisser mijoter 1 heure environ sur feu doux. A servir bien chaud ou à préparer la veille, car c'est encore meilleure réchauffé.