

Poitrine de veau braisée

Ingrédients (pour 4 personnes)

800 g de poitrine de veau désossée
1 oignon moyen
2 gousses d'ail
200 g dés de légumes de
carottes, poireau et céleri
2 feuilles de laurier
2 dl de vin blanc
5 dl fond de veau brun lié



Préparatifs

Ficeler la poitrine de veau bien serrée, couper en 4 parties comme des steaks, assaisonner et fariner.
Hacher très fin les oignons et les gousses d'ail.

Préparation

Griller la viande des deux côtés, la sortir et jeter la graisse de cuisson. Etuver les oignons et l'ail, rajouter les dés de légumes, ainsi que la feuille de laurier. Déglacer avec le vin blanc et laisser réduire. Rajouter le fond de veau et les morceaux de poitrine de veau, couvrir et mettre au four.

Préparer la viande, passer la sauce au tamis, enlever la graisse et napper la viande avec la sauce. En accompagnement servir de la purée de pommes de terre, des choux de Bruxelles et des dés de potiron. Garnir avec des oignons perlés et des dés de lardon.