

Veau mijoté aux légumes d'automne

Ingrédients

6 carottes
4 navets
1 céleri blanc
¼ de potimarron
3 échalottes
2cm de gingembre râpé
800 grammes de Blanquette de veau
Bouillon de volaille

1 tranche de pain
1 branche de romarin
1 poignée + 1 tige de thym
Quelques feuilles de sauge
Beurre

Préparation

Coupez les **carottes**, les **navets**, le **celéri blanc** et le ¼ de **potimarron** en morceaux (*selon vos goûts*).

Étuvez les **échalottes** hachées dans un peu de **beurre** en y ajoutant les légumes et le **gingembre** râpé pendant ¼ h.

Retirez les légumes de la cocotte et faites dorer la **Blanquette de veau**. Ajoutez ensuite le **bouillon de volaille**. Un petit coup d'ébullition, puis diminuez la température à 140.

Déposez les légumes dans votre préparation. Ajoutez le **romarin**, le **thym**, et la **sauge**

Le conseil de Tati : La sauge est très bonne en période d'automne car elle protège des virus de la gorge !

Mijotez pendant 3h.

En fin de cuisson, un peu d'ébullition afin que la sauce devienne enveloppante et brillante.

Toastez une tranche de **pain** et déposez sur votre préparation ainsi qu'une tige de **thym** juste passée dans une poêle huilée.

Le conseil de Tati : Ou optez pour quelques jeunes **pousses d'épinards** cuite 2 minutes dans du beurre.

Bon appétit.



Testée et
Approuvée !