

ÉPAULE DE VEAU FAÇON GRAND MÈRE

UNE RECETTE PROPOSÉE PAR BRAVO LE VEAU

<https://bravoleveau.com>



Pour 4 personnes

Temps de préparation : 30 min.

Temps de cuisson : 1h45

INGRÉDIENTS

- 1 kg d'épaule de veau coupée en dés ou basse côte de veau
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 30 g de beurre
- 1 verre de vin blanc
- 1 bouquet garni
- 300 g de champignons de Paris
- 250 g de châtaignes cuites
- 1 bouquet d'estragon ou ciboulette
- 200 g de crème fraîche épaisse
- Sel & poivre

RECETTE

1 - Faites chauffer le beurre dans une cocotte puis ajoutez les morceaux d'épaule de veau et faites-les revenir quelques minutes jusqu'à ce qu'ils prennent une jolie coloration. Épluchez et émincez l'ail et l'oignon puis ajoutez-les dans la cocotte. Mélangez et laissez cuire 5 minutes.

2 - Déglacez au vin blanc puis ajoutez de l'eau à hauteur, le bouquet garni, du sel, du poivre et un tiers des feuilles d'estragon. Faites bouillir puis ajoutez les champignons préalablement nettoyés et coupés en deux. Baissez le feu et faites cuire 1h30, à couvert.

3 - Un quart d'heure avant la fin la cuisson, ajoutez les châtaignes et la crème fraîche. Mélangez bien. Faites cuire le riz blanc comme indiqué sur le paquet puis servez aussitôt avec le veau et sa sauce crémeuse. Ajoutez quelques feuilles d'estragon fraîches en finition.