

# LA RECETTE DU JOUR

## Sauté de veau aux carottes



- 800 gr de sauté de veau ou blanquette
- 1 kg de carottes bio
- 1 oignon
- Fond de veau
- 20 cl de vin blanc
- 10 gr de farine
- Huile d'olive
- Sel poivre
- Thym
- Laurier

**1- préchauffer la cocotte avec de huile d'olive, saler et poivrer la viande puis faire saisir dans la cocotte, émincer l'oignon. après coloration de la viande ajouter**

**l'oignon et la farine ajouter le vin blanc et bien remuer avec une cuillère en bois pour décoller les sucs. Ajouter le fond de veau, bien remuer a nouveau. Ajouter le thym et la feuille de laurier. Couvrir et laisser mijoter a feu doux une bonne heure et demi, ajouter de l'eau si besoin.**

**2- éplucher et laver les carottes tailler les en tronçons de 3 cm environ. Ajouter les carottes a mi-cuisson.**