



## Sauté de Veau aux Carottes

Recette Bruno Passion cuisine du 06/01/2014

### **Ingrédients pour 4 personnes :**

- > 700 gr de veau (pour sauté ou blanquette)
- > 1,5 kg de carottes
- > 1 oignon
- > 1 gousse d'ail
- > 1 branche de thym
- > 2 feuilles de laurier
- > 1 verre de vin blanc
- > 25cl de bouillon (poulet ou bœuf)

### **Préparation :**

Eplucher les carottes et les couper en rondelles. Réserver.  
Eplucher et émincer l'oignon. Dans une cocotte minute, faire revenir les oignons avec le thym, le laurier et l'ail écrasé. Lorsque les oignons sont translucides ajouter la viande préalablement découpée en cubes et la saisir pendant 5mn environ. Déglacer le tout avec le vin blanc. Laisser mijoter à nouveau 5mn puis ajouter le bouillon et les carottes. Saler et poivrer de bon goût. Fermer la cocotte et monter en pression. Lorsque la cocotte « siffle » réduire le feu et laisser cuire environ 20mn.

