

Station gourmande

Veau aux poireaux et raisins secs

D'après une recette du site collaboratif Marmiton

1,2 kg de poitrine de veau
1 kg de poireaux (1 botte)
20 cl de vin blanc sec
20 cl de lait
40 g de raisins secs
40 g de beurre
1 cuillère à soupe d'huile
le jus d'1/2 citron
1 bouquet garni
sel et poivre

Préparation de la recette :

Découpez la viande en gros cubes, salez et poivrez les morceaux.

Lavez les poireaux, éliminez les parties vertes et émincez les blancs.

Dans une cocotte, faites chauffer le beurre et l'huile.

Faites-y revenir la viande sur toutes les faces.

Retirez de la cocotte et mettez les blancs de poireaux, laissez étuver 10 min en remuant.

Remettez les morceaux de veau, versez le vin, le jus du citron et le lait. Ajoutez les raisins et le bouquet garni, couvrez la cocotte.

Laissez mijoter 40 min à feu moyen.

