



Rouelles de veau braisées au cidre

Préparation/Cuisson 3h00

- Pour 6 personnes :
- 6 rouelles de jarret de veau (1 kg 500),
 - 1/2 litre de cidre bouché sec,
 - 600 g de pommes reinettes,
 - 125 g de champignons de paris,
 - 24 petits oignons,
 - 100 g d'échalotes,
 -
 - 120 g de beurre,
 - 30 g de farine,
 - 10 cl de crème épaisse,
 - 5 cl de calvados,
 - 1 cuillère à soupe d'huile,
 - 1 cuillère à café de sucre en poudre,
 - 2 jaunes d'œufs
 - 20 g de persil,
 - sel,
 - poivre,

Saler et poivrer les rouelles de veau, les faire revenir dans une cocotte avec l'huile et 50 g de beurre.

Ajouter les échalotes, laisser suer et saupoudrer de farine.

Flamber au calvados. Mouiller avec le cidre et 1/2 verre d'eau chaude. Laisser mijoter 1h30.

Faire cuire les petits oignons avec 1/2 verre d'eau, en ajoutant une noix de beurre, sucre et sel.

Préparer et couper les pommes en lamelles. Les faire sauter dans 40 g de beurre.

Laver et émincer les champignons. Les faire revenir dans le reste de beurre. Saler et poivrer.

Quand les rouelles de veau sont cuites, les dresser dans un plat creux. Disposer autour les champignons et les oignons égouttés. Tenir au chaud.

Association La Fourmilière

Adresse Internet : asso.lafourmiliere.free.fr

Adresse Email : asso.lafourmiliere@free.fr



Verser dans la sauce un mélange de jaune d'oeufs et de crème. Étaler la sauce sur la viande et la garniture. Parsemer de persil haché. Servir à part les pommes.

Association La Fourmilière

Adresse Internet : asso.lafourmiliere.free.fr

Adresse Email : asso.lafourmiliere@free.fr