

PENTECÔTE

ESTOUFFADE DE VEAU AUX POMMES

Ingrédients (pour 4 personnes)

2,5 kg d'épaule de veau
désossée
8 oignons
2 carottes
1 bouquet garni
750 g de champignons de Paris
80 g d'huile d'arachide
3 cuillerées à soupe de farine
1 l de fond blanc de veau
3 dl (ou 3 verres de cuisine) de
cidre
1,5 kg de pommes
Sel, poivre

Préparation:

Couper l'épaule en gros dés.

Faire dorer à l'huile une dizaine de minutes dans une grande cocotte avec les oignons coupés en quatre et les carottes en rondelles.

Ajouter les quartiers de champignons.

Singer et torréfier.

Déglacer avec le cidre puis mouiller avec le fond blanc de veau.

Couvrir la cocotte et laissez cuire doucement 1 heure 20 environ.

Ajouter les pommes coupées en quartiers et laisser cuire encore 30 minutes.

Rectifier l'assaisonnement.

Servir en cocotte.

