



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.