

RAGOUT DE VEAU

INGRÉDIENTS

3 c. à soupe (45 ml) beurre
1 lb veau en cubes
2 c. à soupe (30 ml) farine
1 tasse bouillon de poulet
1 oignon haché
6 clous de girofle
¼ c à thé de chaque ingrédient : sel, marjolaine et thym
1 feuille de laurier

PRÉPARATION

1. Chauffer le beurre dans une casserole. Ajouter le veau et brunir doucement, de tous les côtés. Saupoudrer la viande de la farine et cuire en peu en brassant doucement.
2. Ajouter le bouillon de poulet en brassant constamment.
3. Ajouter l'oignon, le sel, la marjolaine, le thym et le laurier.
4. Couvrir et cuire 1h30 à feu moyen.

solutionentete.org

Le contenu de ce site Web ne doit pas se substituer aux conseils d'un médecin ni aux renseignements, aux conseils et à l'expertise des membres de votre équipe soignante.