

VEAU A L'AIGRE-DOUX

Pour 4 personnes

Préparation: 30 minutes

Cuisson: 1h30

Ingrédients

- 1 kg de veau (noix, sous noix, quasi ou épaule)
- 50 g de beurre
- 1 c à s d'huile d'olive
- 3 ou 4 oignons
- 500 g de carottes
- 250 g de pruneaux
- 50 g de raisins sec
- 25 cl de bière blonde
- 2 ou 3 à soupe de miel
- sel et poivre.

Préparation

Détaillez la pièce de viande en morceaux réguliers pas trop petits. Salez et poivrez-les.

Faites chauffer le beurre dans une cocotte en fonte en ajoutant un filet d'huile pour l'empêcher de brûler. Ajouter les morceaux de veau et les faire colorer.

Faites rissoler les morceaux de veau en les retournant plusieurs fois pour qu'ils soient bien colorés sur toutes les faces. Retirez la cocotte du feu.

Pelez et émincez les oignons.

Pelez les carottes et coupez-les en rondelles.

Remettez la cocotte sur le feu et faites à nouveau chauffer. Ajoutez les oignons et les carottes

Mélangez

Ajoutez alors les pruneaux et les raisins secs, puis versez la bière.

Salez modérément et poivrez largement.

Couvrez et laissez cuire 1h30 sur feu doux.(Bien surveiller afin que le mouillement soit suffisant)

En fin de cuisson incorporez le miel et mélangez intimement.

Servir bien chaud avec des pommes de terre ou des pâtes.