

Mijotée suisse de veau et chou pommé

🕒 1 heure 20 minutes

Difficulté Moyen



Ingrédients

pour 4 personnes

800 g de veau (épaule) découpé en dés de 25 à 30g
800 g de chou blanc émincé en morceaux (3 x 3 cm)
600 g de pommes de terre à chair ferme, découpées en dés (2 x 2 cm)
400 g d'oignons finement hachés
1 feuille de laurier
1 clou de girofle
1 petit piment
5 feuilles de romarin
1 pincée de cumin
4 dl de fond de veau Lacroix
3 dl d'huile d'arachide
sel & poivre du moulin
persil pour décorer



Instruction

Préparation

Dans une poêle en acier, saisir le chou dans l'huile d'arachide à feu fort, en veillant à ce qu'il ne noircisse pas. Verser dans une passoire et réserver.

Dans la même poêle, saisir la viande, puis réserver.

Dans une casserole, faire revenir les oignons jusqu'à ce qu'ils soient transparents. Ajouter la viande, les pommes de terre, les feuilles de chou et toutes les épices.

Ajouter le fond de veau Lacroix et porter à ébullition. Terminer l'assaisonnement avec du sel et du poivre du moulin.

Couvrir et faire cuire au four à 175 °C pendant 50 à 60 minutes.

Sortir du four, bien mélanger et rectifier l'assaisonnement.

Présentation

Répartir sur 4 assiettes et décorer avec du persil.

Recette créée par Stefan Meier, Gasthaus Rathauskeller AG, Zug

Produit



Fonds de veau