

SAUTÉ DE VEAU AUX POIREAUX



PERSONNES : 6



PRÉPARATION : 15 mn



CUISSON : 50 mn



REPOS : 0 mn



TEMPS TOTAL : 65 mn

1,5 kg de poitrine de veau

2 bottes de poireaux

50 g de beurre

5 cl d'huile

15 cl de vin blanc sec

20 cl de lait

1/2 citron

raisins secs

bouquet garni

sel, poivre

1. Couper la viande en morceaux et assaisonner.

2. Nettoyer les poireaux et émincer les blancs.

3. Faire fondre le beurre et l'huile dans une cocotte, et saisir les morceaux de viande. Bien les retourner sur toutes les faces.

4. Retirer ensuite la viande et mettre les blancs de poireaux. Faire revenir pendant quelques minutes.

5. Remettre la viande, ajouter le vin blanc, le jus de citron, le lait, les raisins et le bouquet garni.

Pour finir... Faire mijoter 50 minutes.

