

# Veau braisé en cocotte

- Durée : 2 h 15 min

## Ingrédients pour Veau braisé en cocotte :

- 800 g de rôti de veau avec os à part
- 100 g de bardes de lard
- 2 oignons
- 1 belle carotte
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet garni
- 1 verre de vin blanc sec
- fond de bouillon de veau
- marsala (facultatif)
- ou xérès (facultatif)
- farine
  
- crème fraîche

## Veau braisé en cocotte :

- Tapiser une cocotte de bardes de lard puis y déposer les légumes coupés en rondelles, la viande et les os.
- Assaisonner et chauffer à feu modéré, cocotte ouverte.
- Au bout de 1/4 d'heure, ajouter le vin et laisser réduire, toujours cocotte ouverte.
- Arroser avec le fond de veau ou le bouillon chaud jusqu'à mi-hauteur de la viande, couvrir et laisser mijoter 1 h en retournant le morceau de temps en temps.
- Le disposer ensuite sur un plat allant au four 10 min.
- Pendant ce temps, passer le reste du jus, le dégraisser et le faire réduire.
- Vous pouvez lier ce jus avec 1/2 c. à café de farine diluée dans un peu d'eau, le parfumer de marsala ou de xérès, et même l'enrichir d'un peu de crème fraîche.
- Ce plat peut s'accompagner d'oseille et de gnocchis.