

SAUTE DE VEAU AUX POIREAUX



Personnes : **6**

Préparation : **15 min**

Cuisson : **50 min**

Repos : **0 min**

1,5 kg de poitrine de veau
2 bottes de poireaux
50 g beurre
5 cl d'huile
15 cl de vin blanc sec
20 cl de lait
 $\frac{1}{2}$ citron
Raisins secs
Bouquet garni
Sel et 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.



BOUCHERIE STB
Ghislain et Caroline GUILLEMIN
AVENUE DU PRESIDENT KENNEDY
60800 CREPY EN VALOIS
Tél : 03 44 87 05 79