

Sauté de veau aux raisins secs et au lait de coco



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 1 h

Ingrédients

- 500 g de sauté de veau - veau d'aubrac pour moi
- 1 oignon cibette
- 2 carottes
- 1 morceau de gingembre
- 2 poignées de raisins secs
- bouillon de légumes sans gluten
- 1 boîte de lait de coco
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Faire revenir le sauté de veau avec l'oignon, le gingembre et les carottes émincés. Saler et poivrer.
- 2 Jeter les raisins secs dans le bouillon puis verser le bouillon sur la viande.
- 3 Laisser mijoter 50 minutes puis ajouter le lait de coco.
- 4 Laisser cuire 10 minutes encore et servir.

Proposé par



coppamozzacity

Grande passionnée de cuisine, et collectionneuse dans l'âme j'aime découvrir et partager !!!!!

<http://coppamozzacity.blogduvillage.com>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

