

## Veau aux topinambours



Plat **Facile**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 130 mn

*Une recette ancienne, mais qui a toujours du succès auprès des convives.*

Recette proposée par : Titanique

### Ingrédients

- 1,5 kg de veau
- quelques carottes
- pommes de terre
- topinambours
- vin blanc
- quelques noisettes de beurre
- herbes aromatiques
- eau
- 3 oignons
- sel, poivre

### Préparation

- 1 Occupez-vous d'abord des légumes. Épluchez, lavez, puis coupez les légumes en gros morceaux.
- 2 Prenez votre faitout, mettez-y la viande et dorez-la des tous les côtés, en l'accompagnant d'un peu de beurre et des oignons émincés
- 3 Retirez la viande.
- 4 Grattez les sucs présents dans le faitout avec une spatule en bois. Faites-y cuire les légumes en les plongeant dans une grande quantité d'eau. Assaisonnez.
- 5 Lorsque les légumes sont cuits, remettez la viande dans le faitout, versez le vin blanc et saupoudrez d'herbes aromatiques. Salez, poivrez.
- 6 Laissez mijoter à petit feu pendant 1h30 à 2h00. C'est prêt !

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

