

## Jarret de veau braisé

Pour 4 personnes.

8 tranches de jarret de veau de 1 cm d'épaisseur environ, 30 g de beurre ou de margarine, 2 c à soupe d'huile, sel, poivre, bouquet garni, 1 oignon, 1 boîte de ½ l de tomates pelées, 1 dl de vin blanc sec, sel, poivre du moulin, 1 feuille de sauge.

Faire dorer la viande à la cocotte dans le beurre et l'huile. La retirer et dans le même beurre, faire fondre l'oignon émincé sans roussir. Ajouter les tomates et leur jus, mouiller de vin et d'un verre d'eau, assaisonner et laisser mijoter pendant 15 mn. Remettre la viande dans la sauce, couvrir et faire cuire doucement pendant 1 heure encore, en ajoutant au besoin un peu de liquide en cours de cuisson.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.