

Poitrine de veau campagnarde

Pour 4 personnes.

Préparation : 35 minutes, cuisson : 2 heures 30

1 kg de poitrine de veau coupée en morceaux, 150 g de lard salé, 30 g de beurre ou de margarine, 1 petit chou, 4 carottes, 4 navets, sel, poivre.

Eplucher tous les légumes; les laver; les couper en dés; couper le lard en dés.

Faire blanchir le chou 5 minutes à l'eau bouillante salée; l'égoutter.

Faire revenir la viande et les lardons avec le beurre chaud dans une cocotte; couvrir d'eau chaude; ajouter les légumes; saler très légèrement; poivrer; couvrir la cocotte et laisser cuire à feu doux pendant 2 heures 30.

Rectifier l'assaisonnement, puis verser la viande au milieu d'un plat chaud; disposer les légumes autour en couronne.



Clic sur l'image pour l'agrandir

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.