

Veau farci aux herbes

Préparation : 30 mn, cuisson : 1 h 45.

Pour 4 personnes.

1 kg de veau dans la poitrine ou l'épaule, 100 g de mie de pain, 2 œufs, 2 gousses d'ail, 1 tasse d'herbes hachées (ciboulette, estragon et persil), 50 g de beurre, 1 verre de vin blanc sec, 400 g de carottes, sel, poivre.

Ciseler les herbes. Passer la mie de pain au mixeur. Ajouter les 2 œufs et les herbes. Saler et poivrer.

Faire une large poche dans la viande. Glisser la farce dedans. Avec du fil de cuisine, recoudre la poche.

Peler les carottes. Les couper en rondelles.

Peler les gousses d'ail.

Dans une cocotte, mettre le beurre à chauffer. Faire dorer doucement le veau sur toutes ses faces. Mouiller avec le vin blanc. Ajouter les carottes et les gousses d'ail. Couvrir.

Laisser cuire 1 heure et demie à feu doux. Ajouter un peu de vin en cours de cuisson si nécessaire. Rectifier l'assaisonnement.



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 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.