

Navarin de veau printanier

#unjourunerecette 45 - 3 mai 2020

Ingrédients (pour 4 personnes) :

800 g d'épaule de veau
2 oignons
2 gousses d'ail
2 carottes
4 tomates
2 verres de vin blanc
Huile d'olive
Sel, poivre

Tailler l'épaule de veau en cubes.

Emincer les oignons, hacher l'ail et tailler les carottes en petits dés puis faire revenir le tout avec le veau dans de l'huile d'olive, saler et poivrer.

Ajouter les tomates coupées en cubes et le vin blanc et laisser cuire environ 1h30.

Servir avec des légumes de saison ou des tagliatelles fraîches.

