

Veau à l'Anglaise

Ingrédients pour 8 personnes

900 gr de Sauté de veau
8 carottes
8 navets
2 oranges
 $\frac{1}{2}$ litre de lait



La recette

- 1/Laver et éplucher les légumes puis couper les carottes en tronçon et les navets en quartier.
 - 2/pelé les oranges et tailler les zestes d'oranges dans la peau.
 - 3/ Rincé les morceaux de viande sous l'eau froide puis placer les dans le fond une cocote ajouter les zeste d'orange le sel et le poivre. Recouvrir le tout avec le lait et cuir avec un couvercle pendant 1 heure et à feu très doux.
 - 4/Ajouter les légumes dans la cocote et poursuivez la cuisson environs 45 minutes.
 - 5/A la fin de la cuisson lié la sauce avec le beurre.
- Servir sur assiette les morceaux de veau avec les petits légumes.

La bonne recette de gütoune