

Veau « cocotte » aux primeurs

Pour 6 Personnes

- 1.2 Kg d'épaule (ou *quasi*) de veau coupé en morceaux
- 2 bottes de carottes, 3 blancs de poireaux, 500 Gr de petit pois
- 3 ou 4 pommes de terre, 3 ou 4 navets
- 3 échalotes, 250 Gr de champignons de Paris
- 2 clous de Girofle, 1 bouquet garni, $\frac{1}{2}$ citron, 25 Gr de beurre
- 10 cl de vin blanc, 20 cl de crème liquide, sel, poivre
- 1 cuillère à soupe de farine, 2 pincées de graine de Cumin

Assaisonnez et farinez le veau, faites-le revenir 10 mn à la cocotte dans le beurre, puis versez le vin blanc et laissez le s'évaporer et couvrez. Puis ajoutez cumin, clous de girofle, bouquet garni, couvrez et cuisez 30 mn à feu doux. Préparez les légumes (carottes et poireaux en rondelles, navets, échalotes et pommes de terre en 4, écossez les petits pois), ajoutez les à la viande, cuisez 10 mn puis mettez les champignons émincés (s'ils sont gros). Cuisez encore 10 mn, puis retirez la viande et les légumes en fin de cuisson. Faire bouillir et réduire 20 cl de bouillon filtré, pendant 10 mn, ajoutez la crème, cuisez 5 mn, assaisonnez et ajoutez un filet de jus de citron. Servez la viande et les légumes dans la sauce ainsi obtenue.

