



# Blanquette de veau aux giroilles

POUR 4 PERSONNES  
PRÉPARATION : 15 MN  
CUISSON : 1 H 30

- 800g d'épaule de veau en morceaux de 60g
- 600g de pommes de terre charlotte
- 200g de giroilles • 300g de carottes • 400g de navets
- 150g de petits pois frais écossés • 1 oignon épluché
- 2 cuillères à soupe de concentré de tomate
- 25cl de vin blanc • 5cl d'huile • Sel, poivre

Éplucher carottes, pommes de terre et navets et couper en grosses rondelles. Émincer l'oignon.

Dans un sautoir faire dorer à l'huile les morceaux de veau et l'oignon. Ajouter les autres légumes en rondelles, le concentré de tomate et le vin blanc, réduire de moitié, mouiller à hauteur avec de l'eau.

Assaisonner et cuire doucement 1h30. Joindre les petits pois 15mn avant le terme de la cuisson (ajouter de l'eau si besoin).

Au dernier moment verser sur le plat une poêlée de giroilles.

