



Tendrons de veau aux abricots

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION : 20 MN
CUISSON : 1 H 20

- 800g de tendrons de veau • 1 bulbe de fenouil
- 100g d'abricots secs • 2 oignons blancs • 20cl de bouillon de légumes • 15cl de vin blanc • 1 bouquet garni
- 5 cuillerées à soupe d'huile d'olive • 3g de macis
- 1 cuillerée à soupe de miel d'acacia • Sel, poivre

Dans une cocotte, faire dorer les tendrons avec 3 cuillerées d'huile d'olive. Saler, poivrer et réserver.

Nettoyer le fenouil, peler les oignons. Hacher ces légumes et les faire dorer dans la cocotte avec le reste d'huile et le miel. Verser le vin et dissoudre les sucs caramélisés.

Remettre les tendrons dans la cocotte avec les abricots, le bouquet garni, le macis et le bouillon. Couvrir et laisser mijoter 1 heure.

Servir avec du riz blanc.

À SAVOIR : le macis, qui est l'enveloppe séchée de la noix muscade, en a le même goût en moins piquant et plus délicat. Attention ! Comme la noix il est à utiliser avec parcimonie car toxique à forte dose.

veau fermier
Élevé au lait entier

Bretanin

20 ans
de qualité

