Difficulté : Temps de préparation : 20 minutes Temps de cuisson : 1 heure15



CASSOLETTE DE VEAU AUX LÉGUMES ET POLENTA

Un plat gourmand et réconfortant parfait pour un repas convivial.

- **Le veau** sélectionné par Didier de la **Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant une viande tendre et pleine de saveurs.
- **Les légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.

LES INGRÉDIENTS



Veau (sauté)
200 grs



Carottes
100



Oignon
1



Courgette
100



Poireau
1



Polenta
60 grs



Gousse d'ail
1



Vin blanc
10cl



Bouquet garni
1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Huile d'olive
à convenance



Sel,poivre
à convenance



Beurre
à convenance

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Coupez le veau en morceaux Emincez l'oignon et hachez l'ail. Lavez, épluchez et coupez les légumes en rondelles

ÉTAPE 2

Dans une cocotte faites revenir le veau jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Ajoutez l'oignon et l'ail laissez 2mn Déglacez avec le vin blanc et laissez réduire de moitié

ÉTAPE 3

Ajoutez les légumes, le bouquet garni et recouvrir d'eau. Couvrez et laissez mijoter à feu doux pendant 1h/1h15 jusqu'à ce que la viande soit fondante.

ÉTAPE 4

Pendant ce temps préparez la polenta: Faites chauffez de l'eau jusqu'à frémissement. Versez la polenta en pluie en remuant constamment pour éviter les grumeaux. Baissez le feu et faites cuire à feu doux (temps de cuisson indiqué sur le paquet) Ajoutez du beurre en fin de cuisson pour plus d'onctuosité. Servez immédiatement pout une polenta crémeuse ou étalez la dans un plat et laissez refroidir pour la découper.

ÉTAPE 5

Servir la cassolette de veau avec la polenta



CONSEILS ET ASTUCES

Pour une polenta plus gourmande remplacez une partie du lait par de la crème liquide.