

Millebuis



**POITRINE DE VEAU BRAISÉE  
AUX PETITS LÉGUMES  
& GIVRY**

*une recette et un accord signés Cuisine et Vins de France*



## GIVRY

*Le commentaire de dégustation du millésime 2014 par Karine Valentin :*

“La fermeté des givrys frondeurs se distingue déjà au nez avec des petites touches de fruits rouges, des épices et une touche de thé fumé. En bouche, les tanins présents donnent du tonus à la dégustation de ce pinot noir sur une recette forte en goût.”



## POITRINE DE VEAU BRAISÉE AUX PETITS LÉGUMES

**Assez facile et abordable**

PRÉPARATION : 40 minutes

CUISSON : 2h 15 minutes

POUR 4 PERSONNES

- 1 kg de poitrine de veau désossée et roulée
- 2 carottes
- 1 gros oignon
- 2 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 10 cl de vin blanc sec
- 1 branche de thym
- 1 cuil. à soupe de fond de veau en poudre
- 150 g de beurre
- sel
- poivre

Pour la garniture :

- 2 carottes jaunes
- 1 botte d'oignons nouveaux
- 2 navets nouveaux
- 100 g de petits pois frais écosés
- 1/2 botte de radis

Pelez les carottes, l'oignon et les échalotes. Coupez-les en tout petits dés (mirepoix). Faites-les revenir à la poêle dans 30 g de beurre, à feu moyen, 5 à 6 minutes.

Préchauffez le four à 150° (th 5). Pelez et écrasez l'ail. Faites fondre 50 g de beurre dans une cocotte et mettez la viande à dorer de tous côtés. Salez et poivrez. Ajoutez la mirepoix, le thym effeuillé et l'ail. Poudrez de fond de veau et mouillez avec le vin blanc. Glissez la cocotte dans le four pour 2 heures.

Pendant ce temps, préparez la garniture : épluchez les oignons nouveaux. Pelez les navets et les carottes jaunes, coupez-les en rondelles. Faites étuver ces légumes séparément dans des casseroles avec un fond d'eau et une noix de beurre à feu doux et à couvert, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Parez et lavez les radis. Faites-les cuire aussi à l'étuvée avec les petits pois.

Ciselez le persil. Pour servir, coupez le veau en tranches, entourez-le de tous les légumes, nappez de sauce de cuisson et parsemez de persil.

Millebuis

**Cuisine et Vins**  
DE FRANCE