

SAUTÉ DE VEAU AUX CAROTTES

Liste des courses

- 800 g de morceaux de veau (Poitrine, épaule, tendron)
- 2 oignons paille
- 600 g de carottes
- Fécule de pomme de terre
- 300 g de champignons de Paris frais
- 12,5 cl de vin blanc sec (Sauvignon)
- Fond de veau déshydraté
- 1 bouquet garni
- Beurre (40 g)
- Persil frisé (4 brins)
- Vinaigre de vin