

PENTECÔTE

# ESTOUFFADE DE VEAU AUX POMMES

## Ingredients (pour 4 personnes)

2,5 kg d'épaule de veau  
désossée  
8 oignons  
2 carottes  
1 bouquet garni  
750 g de champignons de Paris  
80 g d'huile d'arachide  
3 cuillerées à soupe de farine  
1 l de fond blanc de veau  
3 dl (ou 3 verres de cuisine) de  
cidre  
1,5 kg de pommes  
Sel, poivre

## Preparation:

Couper l'épaule en gros dés.

Faire dorer à l'huile une dizaine de minutes dans une grande cocotte avec les oignons coupés en quatre et les carottes en rondelles.

Ajouter les quartiers de champignons.

Singer et torréfier.

Déglacer avec le cidre puis mouiller avec le fond blanc de veau.

Couvrir la cocotte et laissez cuire doucement 1 heure 20 environ.

Ajouter les pommes coupées en quartiers et laisser cuire encore 30 minutes.

Rectifier l'assaisonnement.

Servir en cocotte.

