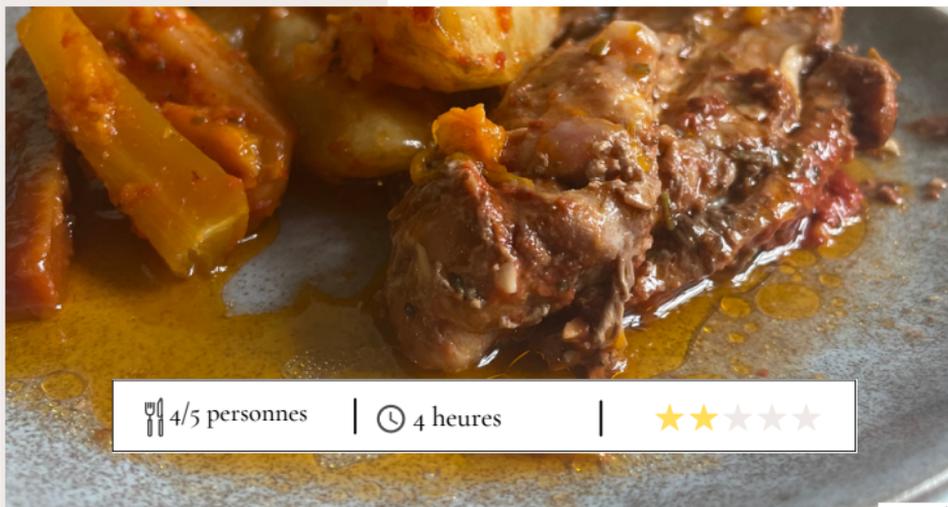


Tendrons de Veau à l'étouffée



🍴 4/5 personnes

🕒 4 heures



Ingredients

- 800g environ de Tendron de Veau (Tendron de poitrine) de la Ferme de Guichet
- sel, poivre
- 1 verre d'huile de tournesol
- 1 pot de concentré de tomate
- 1 bouquet garni
- persil
- 1 gousse d'ail
- 1 feuille (très grande) de papier de cuisson
- 5 feuilles (très grandes) d'aluminium
- 3 carottes
- 1 panais
- 1 patate douce
- 6 topinambours
- 1 chou rave

Recette

1. Eplucher les légumes et couper lès en morceaux.
2. Préchauffer le four à 200°.
3. Mélanger le concentré de tomate avec le poivre, le sel, persil, l'ail finement coupé, l'huile de tournesol.
4. Mettre les légumes et les Tendrons de Veau sur le papier de cuisson. Arroser les légumes et la viande avec la marinade. Ajouter le bouquet garni.
5. Enfermer le tout dans le papier de cuisson puis dans les 5 couches de papier d'aluminium. Attention à bien fermer sur les côtés.
6. Mettre la papillote sur la grille du four et remplir le lèche frites d'eau (il faut remettre de l'eau toutes les heures).
7. Et c'est parti pour 3h30 de cuisson à 200°, chaleur tournante.

N'ayez pas peur que la température de cuisson soit trop chaude. La viande et les légumes sont enveloppés dans 5 couches d'aluminium donc ils vont cuire tout doucement.

Bon appétit!

