

## Cocotte de veau aux poireaux échalotes et haricots verts au vin blanc

*Un petit repas réconfortant dégusté la semaine dernière avec mes amis québécois!*



### Ingrédients

- 250 à 500 g de tendrons de veau
- 500 g de veau à sauté
- 500 g à 1 kg de haricots verts
- 6 à 8 échalotes françaises
- 4 poireaux
- 4 à 6 grosses tomates
- 2 c. à soupe de concentré de tomates
- 1 poignée de feuilles de céleri
- 2 c. à soupe de farine
- 250 à 400 ml de bouillon de volaille
- 250 ml de vin blanc
- 2 c. à thé de paprika fort
- Sel et poivre

Équeutez les haricots. Épluchez les échalotes. Rincez les poireaux et tranchez-les. Coupez les tomates en petits quartiers.

Dans une grande cocotte en fonte, faites saisir la viande à feu vif sans matière grasse. Salez et poivrez. Ajoutez et faites revenir les échalotes entières et les poireaux hachés. Saupoudrez de farine. Donnez quelques coups de cuillère. Déglacez au vin blanc puis ajoutez 250 ml de bouillon puis les haricots, les tomates, le concentré et les feuilles de céleri. Délayez le paprika. Couvrez et laissez cuire à feu modéré le temps que les haricots soient fondants. Ajoutez du bouillon en cours de cuisson si nécessaire. Rectifiez l'assaisonnement. Servez sans plus tarder.

### Mes suggestions

- Remplacez les échalotes par des oignons nouveaux.
- Que faire avec...



*De La Fourchette Aux Papilles Estomaquées... Made By TitAnick*

<http://www.de-la-fourchette-aux-papilles-estomaquees.fr/article-cocotte-de-veau-aux-poireaux-echalotes-et-haricots-verts-au-vin-blanc-53762354.html>