

Épaule de veau braisée aux légumes d'automne



Temps de préparation : **30 minutes**

Temps total : **1 heure**

Portions **4 portions**

Ingrédients

1. 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive Authentico Nos ComplimentsMD
 2. 1 kg (2,2 lb) de rôti d'épaule désossée de veau de lait
 3. 4 tranches de pancetta hachées finement
 4. 2 gousses d'ail hachées finement
 5. 750 ml (3 tasses) de bouillon de poulet
 6. 213 ml (7,5 oz) de sauce pour pizza Choix ExtraMD
 7. 3 carottes pelées et coupées en rondelles
 8. 1 poireau nettoyé et coupé en rondelles
 9. 500 ml (2 tasses) de courge poivrée coupée en cubes
 10. 125 ml (1/2 tasse) de crème sure légère
 11. 30 ml (2 c. à soupe) de basilic frais haché finement
-

Méthode

1. Dans une grande casserole, chauffer l'huile à feu moyen-vif et saisir le rôti de veau de tous les côtés. Retirer la viande et la déposer dans une assiette.
2. Ajouter la pancetta et l'ail dans la casserole. Faire revenir pendant 2 minutes ou jusqu'à ce que la pancetta soit croustillante. Ajouter le bouillon de poulet et la sauce à pizza.
3. Incorporer la viande et baisser le feu à doux. Couvrir et cuire pendant environ 2 heures ou jusqu'à ce que la viande soit tendre. Amener à ébullition, ajouter les légumes et réduire le feu à doux.
4. Poursuivre la cuisson pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient cuits, mais toujours croquants. Garnir de crème sure et de basilic frais. Accompagner de pain L'Olivier de la gamme Les Trois Moulins.