



# Braisé de veau au curry

## Ingrédients pour 1 personne

120g d'épaule de veau sans

os

20g d'oignons

10mL d'huile

10g de farine

5g de fond de veau

1cac de curry

Sel, poivre

## Préparation

Mettre à chauffer le fond de veau dans 200mL d'eau.

Parer la viande puis la découper.

Faire rissoler la viande et dorer les oignons.

Saupoudrer de farine et de curry.

Mouiller avec le fond veau.

Mélanger et assaisonner.

Porter à légère ébullition et laisser cuire à couvert sur feu moyen.

Rectifier l'assaisonnement.