

NAVARIN DE VEAU sauce exotique

Ingrédients : Pour 4 personnes

- 600 g de morceaux de veau
- 2 oignons
- 2 carottes
- 2 gousses d'ail gingembre râpé
- 1 bouquet garni
- 2 c. à soupe de soja
- 2 c. à café d'épices chinoises
- Farine
- Sel, Poivre
- Huile



Préparation :

- Faire dorer la viande dans une marmite.
- Ajouter oignons ciselés, ail écrasé, gingembre, bouquet garni, épices chinoises, farine, sel, poivre, sauce soja, les dés de carottes.
- Bien les mélanger.
- Ajouter un peu d'eau.
- Cuire 1h30

- Garder 1litre de bouillon pour la cuisson des légumes.