

# Printanière de Veau aux herbes fraîches

Temps de préparation : 20 mn temps de cuisson : 60 mn

## Ingrédients :

<ul style="list-style-type: none"><li>• 1 kg de sauté de veau</li><li>• 4 carottes nouvelles</li><li>• 4 petits oignons nouveaux</li><li>• 2 petits fenouil</li><li>• 200 g de fèves fraîches</li><li>• 4 petits navets nouveaux</li><li>• 200 g de petits pois</li><li>• 200 g de haricots verts</li><li>• 8 petites pommes de terre à chair ferme</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• sel, poivre</li><li>• 4 grosses tomates</li><li>• 2 gros oignons</li><li>• 2 gousses d'ail</li><li>• 1 bouquet garni</li><li>• herbes fraîches : (basilic, ciboulette, coriandre)</li><li>• 3 cuillères à soupe d'huile</li><li>• beurre et farine</li></ul>
---	--

- Éplucher les fèves, retirer la deuxième peau.
- Équeuter les haricots verts, écosser les petits pois puis les blanchir à l'eau bouillante salée.
- Peler les carottes,  
Nettoyer les navets, les fenouils et les oignons nouveaux et les faire cuire avec un peu de beurre et d'eau à couvert
- Réserver tous les légumes
- Peler les tomates après les avoir plongées 30 secondes dans de l'eau bouillante. Les épépiner et les hacher.
- Ciseler finement les oignons. Peler et écraser l'ail.
- Saler et poivrer les morceaux de viande
- Faire chauffer l'huile dans une cocotte, y faire revenir les morceaux de veau sur feu vif, jusqu'à ce qu'ils aient une belle coloration.
- Retirer la viande, ajouter les oignons et les faire revenir 5 minutes.
- Baisser le feu et remettre la viande dans la cocotte, la poudrer d'une bonne pincée de farine puis laisser cuire doucement 2 minutes.
- Ajouter alors les tomates, l'ail et le bouquet garni. Saler et poivrer. • Couvrir d'eau à hauteur, poser le couvercle et laisser mijoter 40 mn a feu doux, ajouter les pommes de terre laisser cuire 20 mn et vérifier la cuisson (la viande doit devenir très tendre).
- En fin de cuisson, retirer le bouquet garni et ajouter tous les légumes.
- Laisser chauffer 5 minutes avant de disposer sur le plat de service.
  
- Parsemer copieusement d'herbes fraîches ciselées et servir immédiatement.