

# Cœur de veau braisé aux carottes

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 cœur de veau
- 800g de carotte
- 2 oignons moyens
- Une gousse d'ail
- 1 cuillère à café de poivre noir en grains
- 1 cuillère à soupe de beurre
- Poivre
- Sel



Les étapes :

1. Nettoyer le cœur de veau à l'eau courante, couper si besoin les vaisseaux....
2. Peler les carottes et les couper en bâtonnets de 5 cm, peler les oignons et les couper en 4
3. Faire fondre le beurre dans une cocotte et y faire saisir le cœur rapidement à feu vif.
4. Quand il à un peu grillé sur toutes ses faces, baisser le feu au minimum, rajouter dans la cocotte les oignons et les gousses d'ail non pelées, puis les carottes, le poivre et saler selon le goût en dernier.
5. Fermer la cocotte et faire cuire 1 h30 à 2 h à feu très doux en retournant le cœur 2 ou 3 fois pendant la cuisson.
6. Servir bien chaud avec les gousses d'ail que chacun ouvrira dans son assiette.