

# Ragoût de veau à la sauce aux câpres



La différence est là.

 Durée totale: 2 h 5 min

 Temps actif: 35 min

 Facile



## Ingrédients

Pour 4 personnes

**800 g** ragoût de veau suisse  
**2** oignons  
**2 cs** farine  
**2 cs** beurre à rôtir  
**5 dl** bouillon  
**2** feuilles de laurier  
**150 g** panais  
**150 g** carottes  
**2 brins** persil  
**1 cs** câpres  
sel  
poivre du moulin  
jus de citron (selon son goût)

## Valeurs nutritives

1 portion (sans les tagliatelles ni la salade) contient env.:

**360** kcal  
**42 g** de protéines  
**11 g** de glucides  
**15 g** de lipides

 Contient du gluten

 sans lactose

## Conseil

Les cocottes en fonte conviennent particulièrement au mijotage, car elles emmagasinent la chaleur et conduisent très bien la chaleur.

## Préparation

- 1** Sortir la viande du réfrigérateur env. 1 heure avant de la préparer.
- 2** Peler les oignons, les couper en deux puis en lamelles.
- 3** Fariner les morceaux de ragoût. Dans une sauteuse, faire fondre le beurre à rôtir à feu vif. Saisir la viande par portions et de tous côtés dans le beurre bien chaud. Ajouter les oignons et les faire blondir. Déglacer avec le bouillon et ajouter le laurier.
- 4**

Sur [viandesuisse.ch](https://viandesuisse.ch), tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.



La différence est là.

Couvrir et faire braiser env. 60-70 minutes à feu moyen en remuant de temps en temps.

5 Pendant ce temps, peler les légumes, les couper en fines rondelles et les ajouter à la viande. Laisser mijoter doucement le tout 10-20 minutes supplémentaires.

6 Laver le persil, le hacher grossièrement et le jeter dans la sauteuse avec les câpres. Saler, poivrer, assaisonner avec le jus de citron et servir aussitôt.

Accompagner de tagliatelles et d'une salade.

Sur [viandesuisse.ch](https://viandesuisse.ch), tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.