

# Marmite de veau, pâtes et carottes

Pour 4 personnes



## Viande

600 g de ragoût de veau  
(p. ex. épaule/palette, poitrine)

Couper la viande en dés d'env. 1 cm.

1 cs d'huile de colza HOLL

Saisir la viande par portions env. 2 min. dans l'huile chaude, réserver.

1 oignon finement haché

Baisser le feu. Ajouter l'oignon, étuver.

1½ dl de bouillon de viande  
180 g de crème acidulée

Mouiller avec le bouillon, ajouter la crème acidulée et la viande.

Laisser mijoter à couvert env. 20 min. sur feu moyen.

## Pâtes et carottes

700 g de carottes

Laver, éplucher, partager les grandes carottes en deux ou en quatre dans le sens de la longueur puis les émincer en tronçons de 1 cm.

Porter de l'eau à ébullition dans une grande casserole. Saler et ajouter les carottes. Laisser cuire à feu moyen 8 à 10 min.

350 g de pâtes (p. ex. fusilli)

Ajouter les pâtes et poursuivre la cuisson avec les carottes durant env. 10 à 12 min. selon le temps de cuisson des pâtes.

Egoutter les pâtes et les carottes. Remettre dans la casserole et ajouter la viande.

1 cc de paprika  
½ cc de sel  
un peu de poivre

Assaisonner, servir aussitôt.

### Variante:

Remplacer la viande de veau par du porc.