

# Marmite de veau aux petits pois et carottes en cocotte

**Difficulté :** Facile

**Préparation :** 10 min / **Cuisson :** 50 min

## Ingrédients pour 4 personnes :

- ✓ 600 g de noix de veau
- ✓ 1 cube de bouillon de boeuf
  - ✓ 4 carottes
- ✓ 200 g de petits pois
- ✓ 10 petites pommes de terre
  - ✓ 1 oignon
  - ✓ 50 cl d' eau
  - ✓ Sel & poivre

## Préparation : *Recettes de Celine*

Epluchez les légumes.  
Lavez-les et coupez-les en cubes.

Coupez la viande en morceaux.

Dans une cocotte, faites revenir le veau et l'oignon à feu moyen environ 10 min.

Ajoutez les légumes, les petits pois, 500 ml d'eau et le bouillon de boeuf.

Portez à ébullition, couvrez et faites mijoter à feu doux environ 40 min.  
(Il faut que les pommes de terre et carottes soient cuites)

Vous reste plus qu'à passer à table

**Bon appétit à toutes & tous !!**