



Bienvenue en Haut Agenais Périgord



Aillade du Sud Ouest

Recette pour 6 personnes

Ingrédients :

1,3 à 1,5 kg de poitrine de veau (coupée en cubes) 1 bol de persil haché
2 grosses têtes d'ail 1 grosse poignée de mie de pain

La Recette :

Dans de l'huile, faire dorer les morceaux de veau, puis les retirer. Mettre ensuite l'ail coupé très menu, le faire dorer puis ajouter le pain finement émietté et le persil. Faire revenir doucement l'ensemble. Remettre les morceaux de viande dans la cocotte puis recouvrir d'eau jusqu'à hauteur des ingrédients et faire cuire doucement 1 heure 30 environ. Servir avec des pommes de terre vapeur et... bon appétit !

Les conseils de Dédée :

La Recette de

Dédée

Plat du Haut agenais Périgord



Recette à retrouver dans le livre *A tire d'Elles* – Une ode à la vie rurale