

Délice de veau au fenouil

Ingrédients :

- 600 g de blanquette de veau
- 2 bulbes de fenouil
- 1 oignon
- 2 étoiles de badiane (anis étoilé)
- 10 cl de vin blanc
- 5 cl d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de pastis
- sel et poivre du moulin
- 30 cl d'eau



Préparation de la recette :

Préparation de la viande :

Tailler la viande en petits cubes.

Peler, émincer et faire fondre l'oignon dans 1 poêle avec la moitié de l'huile d'olive.

Ajouter la viande et laisser revenir 5 minutes à feu vif (pour une viande plus dorée, vider l'excès d'eau rendu par le veau à la cuisson).

Saler, poivrer et verser le vin blanc, 10 cl d'eau et la badiane.

Laisser mijoter 10 minutes à feu moyen.

Préparation du fenouil :

Nettoyer et émincer le fenouil. Le saisir dans une casserole avec le reste d'huile d'olive.

Saler, poivrer, verser le pastis et le reste d'eau.

Laisser cuire à couvert 10 minutes à feu moyen.