

Pour le Château Ardennes 1998 :

Carré de veau bûcheronne, pour six personnes, façon ma grand-mère¹ :

Préparation : 20 min - **Cuisson :** 2 h 30 min

Ingrédients : 1 kg de rôti de veau, 12 à 15 petits oignons, 125 gr de champignons, 50 cl de vin rouge, 15 gr de sucre, 1 jaune d'oeuf ou 10 gr de féculles, bouquet, sel, poivre et 50 gr de beurre.

Parer et barder la viande. Mettre le beurre dans la cocotte et faire revenir le veau sur toutes ses faces. Retirer de la cocotte et y faire dorer alors les oignons en ajoutant le sucre. Remettre la viande. Mouiller le tout avec le vin rouge. Ajouter les champignons entiers, brossés et lavés, le bouquet, sel et poivre. Couvrir. Laisser mijoter 2 h 30 min. Lier la sauce 10 min avant de servir si l'on se sert de fécule, ou bien, si c'est l'oeuf, après avoir retiré le plat du feu.

¹ d'après H. Delage et G. Mathiot dans "Je sais cuisiner", Editions Albin Michel, 1946.