

## RECETTE



Cette recette vous est proposée  
par le Chef Gérard Dehaye

[www.gerard-dehaye.com](http://www.gerard-dehaye.com)



15 MIN



3 H



4 P.



PINOT NOIR

**Bon appétit !**



Retrouvez toutes  
les recettes sur  
[www.hopla-ferme.fr](http://www.hopla-ferme.fr)

# ÉPAULE DE VEAU AUX ÉPICES, POMME DE TERRE ET POTIMARRON EN COCOTTE

## Ingrédients

- 1 kg d'épaule de veau
- 500 g de pommes de terre à chair ferme
- 1 demi potimarron
- 2 c. à s. d'huile de colza
- 1 c. à s. de curry doux
- Sel
- Bouillon de volaille

## Progression

- Préchauffer le four à 150° C (thermostat 5). Coupez la viande en morceaux de 5 cm et mettez-les dans un plat avec l'huile de colza, un peu de sel, le curry et mélangez.
- Réservez à température ambiante en couvrant la plat, le temps de préparer le reste.
- Coupez les pommes de terre en dés de 3 cm, sans les peler.
- Retirez les graines du demi-potimarron puis détaillez-le en tranches de 3 cm d'épaisseur puis chaque tranche en deux, sans retirez la peau.
- Dans la cocotte, ajoutez la viande, les légumes, un peu de bouillon et mélangez.
- Enfourner et faites cuire pendant 3 heures. Mélanger à mi-cuisson.
- Au bout des 3 heures, sortez la cocotte du four, retirez le couvercle, mélangez et servir.