



# Veau Veau aux olives



**1h40** **10 min** **1h30** **0** **343**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour le veau

800 g **Epaule(s) de veau**  
1 **Oignon(s)**  
6 feuille(s) **Persil plat**  
2 c. à soupe **Huile d'olive**

## Ingrédients pour la sauce aux olives

100 g **Olives vertes**  
0.5 c. à café **Gingembre  
en poudre**  
1 c. à café **Paprika**  
1 feuille(s) **Laurier**  
2 branche(s) **Thym**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**  
1 **Eau**

## Étape 1

### Préparation

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Couper le veau en cubes.
- 3 Eplucher et émincer finement l'oignon.
- 4 Egoutter les olives.
- 5 Il est conseillé de les dénoyauter.

## Étape 2

### Cuisson

- 1 Faire chauffer l'huile dans la cocotte, ajouter l'oignon pour le faire revenir sans coloration.
- 2 Ajouter la viande, la colorer sur toutes les faces.
- 3 Ajouter les olives, le sel, le gingembre, le paprika, le laurier et le thym. Mélanger et couvrir d'eau. Porter à ébullition.
- 4 A ébullition, couvrir et enfourner pendant 1h30.
- 5 En fin de cuisson, ajouter le persil et poivrer.

## Étape 3

### Dressage

**1** Servir avec des tagliatelles, une purée maison ou un gratin dauphinois par exemple.