



Veau *Veau* sauté marengo



1h25 **15 min** **1h10** **0** **374**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le veau sauté Marengo

1200 g **Epaule(s) de veau**
400 g **Tomate(s) concassée(s)**
2 **Carotte(s)**
2 **Oignon(s)**
2 **Gousse(s) d'ail**
4 c. à soupe **Huile d'olive**
4 verre(s) **Bouillon de volaille**
40 cl **Vin blanc**
2 c. à soupe **Farine**
1 **Bouquet garni**
2 c. à soupe **Persil plat**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour la cuisson des champignons

300 g **Champignon(s) de Paris**
25 g **Beurre**
2 c. à soupe **Huile d'olive**

Étape 1

Préparation

- 1 Couper la viande en cubes et réserver.
- 2 Ne pas hésiter à enlever le gras s'il y en a.
- 3 Éplucher les carottes et les couper en petits dés, réserver.
- 4 Éplucher et hacher les oignons, éplucher l'ail.
- 5 Dans une cocotte, faire chauffer l'huile sur feu vif, ajouter les morceaux de viande et les faire dorer sur tous les cotés en remuant.
- 6 Baisser sur feu moyen, ajouter les oignons, les carottes et l'ail. Les faire revenir pendant 2 minutes en remuant.
- 7 Saupoudrer les morceaux de viande avec la farine. Puis ajouter les tomates concassées, remuer et continuer la cuisson pendant encore quelques minutes.
- 8 Saler, poivrer, ajouter le vin, le bouillon et le bouquet garni.
- 9 Couvrir et laisser mijoter sur feu doux pendant 1 heure.
- 10 Entre temps, hacher le persil et le réserver.
- 11 Laver et émincer les champignons de Paris.
- 12 Dans une poêle, faire chauffer le beurre avec l'huile, ajouter les champignons et les faire cuire sur feu vif

jusqu'à ce qu'il deviennent dorés.

- 13** Retirer les champignons du feu et les réserver.
- 14** Cinq minutes avant la fin de la cuisson de la viande, ajouter les champignons et le persil haché, remuer et terminer la cuisson.
- 15** Servir le veau Marengo chaud avec une garniture.
- 16** Si on souhaite congeler ce plat, le laisser refroidir complètement et ne pas faire trop réduire la sauce.