



Sauté de veau ^{Veau} "gremolata"



1h05 20 min 45 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISISON

0

REPOS

404

CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

Sauté de veau

600 g **Epaule(s) de veau**
1 **Oignon(s)**
400 g **Carotte(s)**
1 kg **Tomate(s)**
2 c. à soupe **Huile d'olive**
20 cl **Vin blanc**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Gremolata

0.5 **Citron(s)**
0.5 **Orange(s)**
1 botte(s) **Persil plat**
1 c. à soupe **Huile d'olive**

Étape 1

Préparation du sauté de veau

- 1 Eplucher et émincer l'oignon.
- 2 Eplucher les carottes et les tailler en mirepoix.
- 3 Eplucher les tomates et les couper en dés.
- 4 Les tomates coeur de boeuf se pèlent facilement. Si on utilise une autre variété de tomate, les monder.
- 5 Dans une cocotte, faire chauffer l'huile d'olive.
- 6 Ajouter les morceaux de viande et les faire dorer sur toutes leurs faces pendant environ 3 minutes.
- 7 Réserver les morceaux de viande sur une assiette.
- 8 Verser les oignons dans la cocotte et les faire revenir sans coloration pendant 2 minutes.
- 9 Ajouter la viande, les carottes, les tomates et le vin blanc.
- 10 Saler et poivrer.
- 11 Laisser mijoter pendant 45 minutes.

Étape 2

Préparation de la gremolata

- 1 Prélever le zeste de l'orange et du citron.

- 2 Les hacher finement.
- 3 Laver et sécher le persil.
- 4 Le ciseler finement.
- 5 Dans un bol, mélanger les zestes, le persil et l'huile d'olive.

Étape 3

Dressage

- 1 Mélanger la gremolata et le sauté de veau.
- 2 Transvaser le contenu de la cocotte dans un plat de service.
- 3 Servir sans attendre.