

# Sauté de veau à la crème et à l'estragon

## Ingrédients pour 6 personnes

1 kg veau (épaule)  
40 g margarine  
2 oignon  
1 branche estragon; frais  
2 c. à soupe farine  
6 c. à soupe crème fraîche  
sel  
poivre

# Hachez les oignons. Faites chauffer 40 g de margarine dans une cocotte. Mettez-y les oignons à blondir. Ajoutez-y ensuite la viande coupée en morceaux, sel, poivre, tiges d'estragon. Mettez les feuilles de côté. Ajoutez 2 verres d'eau. Couvrez et versez de l'eau sur le couvercle. Renouvelez l'eau quand elle est chaude. Laissez mijoter 1 heure.

# Retirez la viande de la cocotte, lorsqu'elle est tout à fait cuite. Mettez-la sur un plat. Tenez-le au chaud.

# Mélangez dans un bol 2 cuillerées à soupe de farine avec 6 cuillerées à soupe de crème fraîche et les feuilles d'estragon hachées finement. Incorporez ce mélange au jus de cuisson resté dans la cocotte filtré péalablement. Laissez bouillir un instant. Versez sur la viande et servez aussitôt.

REMARQUES: il est impératif d'utiliser de bons morceaux de veau (épaule à minimum) pour que les morceaux restent tendres. Servez avec du riz nature, pilaf ou créole.

Temps de préparation: 1:15

Classification:

Origine: Les recettes faciles de Françoise Bernard

Date: 21.03.2006

Enregistré par: démo