

# Sauté de veau bourgeoise

## Ingrédients pour 4 personnes

1 kg épaule de veau en morceaux  
40 g margarine  
10 petits oignons  
1 kg carottes  
1 verre vin blanc sec  
100 g lard de poitrine fumé  
100 g champignons de Paris  
1 bouquet garni  
sel et poivre

# Dans une cocotte, faites chauffer 40 g de beurre ou de margarine. Mettez-y à dorer les morceaux de viande de toutes parts.

# Epluchez les oignons. Grattez les carottes, coupez-les en rondelles. Ajoutez à la viande: oignons, carottes, vin blanc, bouquet garni, sel et poivre. Couvrez et laissez mijoter 50 minutes. Retournez la viande de temps en temps.

# Coupez le lard en dés. Mettez-les dans une casserole d'eau froide. Portez à ébullition et égouttez aussitôt. Nettoyez les champignons. Ajoutez lard et champignons dans la cocotte et laissez cuire de nouveau 15 minutes environ.

# Déposez la viande dans un plat chaud. Autour, disposez: lardons, carottes, oignons et champignons. Versez dessus le jus de cuisson après avoir retiré le bouquet garni.

## CONSEILS:

\* si l'on a bon appétit, faites cuire quelques pommes de terre à l'eau pour accompagner ce plat.

\* ce plat reviendra moins cher avec du tendron de veau.

\* si les oignons et les champignons sont gros, coupez-les quatre.

\* vous pouvez utiliser des champignons de conserve. Ajoutez-les à la dernière minute seulement.

Temps de préparation: 1:30

Classification: veau (plat)

Origine: Les recettes faciles de Françoise Bernard

Date: 21.03.2006

Enregistré par: démo