

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