

Sauté de veau Marengo

Ingrédients pour 4 personnes

1 kg veau (épaule, flanchet ou tendron)
coupé en morceaux
50 g margarine
3 échalote
1 petite carotte
30 g farine
2 c. à soupe concentré de tomate
1/4 l vin blanc sec
2 gousses ail
125 g champignons de Paris
1 bouquet garni (persil, thym, laurier)
sel
poivre

Faites bien chauffer 50 g de margarine dans une cocotte. Mettez-y la viande à dorer de toute part. Ajoutez échalotes hachées et carotte en dés. Saupoudrez de farine. Mélangez avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la farine blondisse.

Mettez ensuite le concentré de tomate, le vin, 1/4 de litre d'eau, gousses d'ail, bouquet garni, sel et poivre. Couvrez. Laissez mijoter sur feu doux 1 h 30 environ.

Pendant ce temps, otez le pied sableux des champignons. Lavez-les. Coupez-les en lamelles. Egouttez la viande. Passez la sauce. Remettez le tout dans la cocotte avec les champignons. Couvrez. Laissez cuire encore 10 minutes. Servez dans un plat de service chaud.

REMARQUES: pour aller vite, vous pouvez utiliser

des champignons en conserve, à la place des champignons frais.

Temps de préparation: 1:50

Classification: veau (plat)

Origine: Les recettes faciles de Françoise Bernard

Date: 21.03.2006

Enregistré par: démo