

Veau aux olives

Ingrédients pour 6 personnes

1 1/5 kg longe de veau
400 g olives vertes
3 gros oignons
2 gousses ail
1 petite boîte concentré de tomate
4 c. à café vin blanc sec
1 bouillon de volaille
20 g beurre
1 c. à soupe huile
sel et poivre

Ebouillantez rapidement une douzaine d'olives, dénoyautez-les et piquez-les dans le morceau de veau en vous aidant d'une lardoire. Votre boucher peut aussi se charger de l'opération.

Chauffez huile et beurre dans une cocotte et mettez le veau à colorer sur feu moyen. Retirez-le dès qu'il est bien doré et remplacez-le par les oignons pelés et hachés; laissez prendre couleur sur feu vif, puis ajoutez l'ail pelé et écrasé ainsi que le concentré de tomate délayé avec le vin; mélangez le tout.

Salez légèrement et poivrez la viande; mettez-la sur les oignons et ajoutez juste assez de bouillon pour que le liquide arrive au quart de la hauteur du rôti. Couvrez aux trois-quarts et laissez mijoter 2 h sur feu doux en retournant à mi-cuisson.

Faites tremper le reste des olives 20 mn dans

de l'eau très chaude puis dénoyautez-les et ajoutez-les dans la cocotte 40 mn avant la fin de la cuisson. Surveillez le liquide; s'il s'évapore trop, ajoutez un peu de bouillon. Servez l'ensemble avec des pommes de terre à l'anglaise.

Temps de préparation: 0h20+

Classification: veau (plat)

Origine: Recettes raffinées de Prima

Date: 29.05.2005

Enregistré par: démo