

# SAUTÉ DE VEAU À LA TOMATE

Octobre 2003 (Révisé en juin 2017)

## **Ingrédients (6 personnes) :**

- ★ 1,2 Kg de veau (Poitrine, épaule, tendron)
- ★ 1 échalote
- ★ 1 boîte (1/2) de tomates pelées
- ★ 1 cuillère à soupe de fécule de pomme de terre
- ★ 400 g de champignons de Paris frais
- ★ 12,5 cl de vin blanc sec (Sauvignon)
- ★ 1 gousse d'ail
- ★ 1 cuillère à café de fond de veau déshydraté
- ★ 1 demi-morceau de sucre
- ★ 1 bouquet garni
- ★ 80 g de beurre ou de margarine (50 + 30)
- ★ 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Cocotte en fonte, Casserole, Égouttoir, Saladier, Poêle

Préparation : 20 mn

Cuisson : 1h30

Difficulté : Moyenne

Coût (indicatif) : 15,00 € (soit 2,50 € par personne)



## **Recette :**

Dans une petite casserole verser 1 dl d'eau, à feu doux porter à frémissement, arrêter la cuisson, ajouter le fond de veau déshydraté et mélanger. Mettre 50 g de beurre (margarine) dans une cocotte en fonte et faire revenir les morceaux de veau. Lorsqu'ils sont bien dorés, saupoudrer avec la fécule, remuer, baisser le feu, mouiller avec le bouillon, le vin blanc. Assaisonner, ajouter le bouquet garni, la gousse d'ail en chemise (avec la peau) et l'échalote hachée.

Ajouter les tomates, le sucre et laisser cuire à feu doux, à couvert 1 heure. Laver et éplucher les champignons, les émincer et les faire tremper dans l'eau vinaigrée. Les égoutter et les faire suer à feu doux dans une poêle avec 30 g de beurre (margarine), saler, poivrer et laisser évaporer l'eau rendue par les champignons; arrêter la cuisson avant dessèchement. Ajouter les champignons et poursuivre la cuisson de la viande pendant 30 minutes. Servir avec des pâtes fraîches, du riz ou de la purée.

**i** Pour gagner du temps, on peut remplacer les champignons de Paris frais par une boîte (1/2) de champignons émincés.

## **Boisson :**

Un Cahors servi à 18°C. (\*)

(\*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.