

Veau Marengo



Ingrédients pour 4 personnes.

- 1 Sauté de Veau Bonneterre
- 50 g de Beurre Bonneterre
- 3 échalotes
- 1 petite carotte
- 1 c à soupe de Farine T65 Bonneterre
- 2 c à soupe de Concentré de Tomate
- 1/4 de litre de Sylvaner
- 1/4 de litre d'eau
- 2 gousses d'ail
- 125 g de Champignons de Paris
- Bouquet garni, sel, poivre.



Préparation

1. Dans une cocotte, faites chauffer 50 g de beurre. Mettez la viande à dorer.
2. Ajoutez les échalotes hachées et la carotte coupée en dés. Saupoudrez de farine, puis mélangez avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la farine blondisse.
3. Ajoutez ensuite la tomate concentrée, le Sylvaner, l'eau, les gousses d'ail, le bouquet garni, le sel et le poivre.
4. Couvrez et laissez mijoter 1 h 30 sur feu doux (30 mn en autocuiseur).
5. Pendant ce temps, préparez les champignons et coupez-les en lamelles. Ajoutez-les dans la cocotte. Couvrez et laissez cuire 15 mn supplémentaires (5 mn en autocuiseur).
6. La sauce du Marengo doit être onctueuse. Si elle vous paraît trop liquide, retirez les morceaux de viande et faites bouillir la sauce toute seule quelques minutes sans couvrir. Pour une cuisson en autocuiseur, diminuez le liquide de moitié sinon la sauce sera trop longue.




Bonneterre
le meilleur de la Terre