



# Veau marengo

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MN

DURÉE TOTALE : 35 MN

PRÉPARATION :

INGRÉDIENTS :  
(POUR 4 PERS)

- 1 KG D'ÉPAULE DE VEAU EN CUBE
- 2 OIGNONS
- 1 CAROTTE
- 2 GOUSSES D'AIL
- 1 BOUQUET GARNI
- 500 G DE TOMATES PELÉES CONCASSÉES
- 20 CL DE VIN BLANC
- 20 CL DE FOND DE VEAU
- 1 NOIX DE BEURRE
- 300 G DE CHAMPIGNONS DE PARIS
- OLIVES
- 1 FILET D'HUILE D'OLIVE
- PERSIL

## ETAPE 1

COUPER LA VIANDE EN GROS DÉS. DANS UNE COCOTTE, FAIRE CHAUFFER L'HUILE ET Y FAIRE DORER LA VIANDE.

## ETAPE 2

PELER LA CAROTTE ET LES OIGNONS. LES COUPER EN DÉS ET LES AJOUTER DANS LA COCOTTE, AVEC L'AIL ET LE BOUQUET GARNI.

VERSER LE CONCASSÉ DE TOMATES, LE VIN BLANC ET LAISSER FRÉMIR 5 MIN. AJOUTER ENSUITE LE FOND DE VEAU, SALER ET POIVRER. COUVRIR ET LAISSER MIJOTER PENDANT 1H.

## ETAPE 3

LAVER ET COUPER LES CHAMPIGNONS EN 4. LES FAIRE SAUTER DANS UNE POÊLE AVEC LE BEURRE PENDANT 5 MIN PUIS LES AJOUTER DANS LA COCOTTE AVANT DE DÉGUSTER.

SERVIR ET DÉCORER AVEC DES OLIVES VERTES.

Recette proposée par

