

VEAU MARENGO



Ingrédients pour 4 personnes :

- 800 g de blanquette de veau
- 1 bte de 200 g de champignons de Paris
- 2 gousses d'ail
- 2 échalotes
- 2 c. à soupe de farine
- 25 cl de vin blanc sec
- 25 cl d'eau
- 1 carré de bouillon de bœuf
- 2 c. à s de concentré de tomates
- huile - beurre
- 1 pincée d'herbes de Provence
- poivre et sel

Couper la blanquette de veau en morceaux. Egoutter les champignons. Peler les échalotes, les gousses d'ail et les émincer finement. Dans une casserole mettre de l'huile et un morceau de beurre à chauffer.

Quand le mélange est chaud, faire dorer les morceaux de veau. Ajouter les échalotes et l'ail émincés, laisser revenir quelques instants à feu doux, saupoudrer avec la farine, remuer, ajouter le concentré de tomates, émietter le carré de bouillon et bien mélanger le tout.

Mouiller avec le vin blanc et l'eau. Ajouter les champignons, les herbes de Provence, saler, poivrer.

Laisser mijoter 1h30 à feu doux. (A la cocotte minute, cuisson 20 min).