

## Ragoût de veau aux olives et pommes de terre



### Pour 2-4 personnes :

- 1 oignon doux
- 600 g de veau pour blanquette
- 2 carottes
- 2 c. à soupe d'huile de tournesol / beurre
- 4 grosses pommes de terre
- 1 poignée d'olives vertes dénoyautées
- 3 c. à soupe de farine
- 3 c. à soupe de double concentré de tomates
- 3/4 l d'eau
- Sel et poivre

Dans la cocotte minute, faites revenir la viande coupée en morceaux avec l'huile et une noix de beurre.

Ajoutez aussitôt l'oignon pelé et émincé ainsi que les carottes pelées et coupées en rondelles.

Lorsque la viande a doré, ajoutez le double concentré de tomates. Saupoudrez de farine. Mélangez bien. Laissez cuire une ou deux minutes.

Recouvrez d'eau, assaisonnez et ajoutez les olives dénoyautées.

Placez le panier dans la cocotte avec les pommes de terre pelées et coupées en fines rondelles.

Laissez cuire 25 minutes.