

## Sauté de veau de Lisbonne

Pour 4 personnes:

600g (ou +) de morceaux de veau pour sauté ou blanquette -

½ chorizo extra fort coupé en petites rondelles - 4 belles pommes de terre coupées en 4 -

1 poignée d'olives noires - 1 petite boîte de concentré de tomates (3 c à s) - 1 verre de porto rouge ou blanc - 1 verre d'eau - 1 oignon - 1 gousse d'ail - 1 branche de thym - sel et poivre.

. Couper la viande en gros cubes. La faire dorer dans une cocotte dans un peu d'huile d'olive quelques minutes. Ajouter ensuite l'oignon émincé ainsi que l'ail et les faire dorer.

Versez sur la viande l'eau et le porto. Y délayer le concentré de tomates.

Ajouter le reste des ingrédients : le chorizo, les pommes de terre, les olives et le thym.

Salier modérément à cause des olives et poivrer. Laisser mijoter doucement à couvert pendant 1 heure ½ en rajoutant un peu d'eau si la sauce vous paraît trop courte en fin de cuisson.

