

SAUTÉ DE VEAU MARENGO (4 personnes)

- 1,2 kg d'épaule de veau
- 1 os de veau
- 75 g de beurre
- 4 échalotes
- 2 carottes
- 1 c. à s. de farine
- 50 g de concentré de tomates
- 30 cl de vin blanc sec
- 30 cl d'eau
- 2 gousses d'ail
- 125 g de champignons de Paris
- Bouquet garni, sel et poivre

Eplucher et couper les carottes en rondelles, émincer les échalotes et hacher les gousses d'ail. Laver rapidement les champignons à l'eau claire, enlever les pieds et les trancher en lanières. Couper le veau en dés de 3 cm environ.

Dans une cocotte faire fondre le beurre et y faire dorer les morceaux de veau sur tous les côtés.

Ajouter les carottes, l'ail et les échalotes. Lorsque ces dernières sont translucides saupoudrer avec la cuillère de farine.

Ajouter ensuite le concentré de tomate, l'eau, le vin blanc, l'os de veau et le bouquet garni; saler et poivrer.

Couvrir et laisser mijoter environ 1h00 à feu doux.

Pour finir ajouter les champignons et laisser cuire 15 minutes.

Enlever l'os et le bouquet garni avant de servir.

