

# Sauté de veau Marengo



## Ingrédients pour 5 pers. :

*20 mn de préparation*

*50 mn de cuisson*

- 700g env. de sauté de veau
- 6 échalottes
- 1 gousses d'ail
- 2 oignons
- 1 bouquet de persil
- 1 bouquet garni
- 3 carottes
- 500g de champignon de Paris
- 3 c.à.s de farine
- 500ml d'eau
- 10cl de vin blanc
- Sel et 5 baies (ou poivre)
- 4 c.à.s d'huile
- 30 g de beurre

- 1- Hacher finement l'ail, un oignon, le persil et les échalottes et réserver.
- 2- Eplucher les carottes et détailler chacune en trois tronçons.
- 3- Essuyer vos champignons, s'ils sont frais, et couper les en 4
- 4- Couper le dernier oignon en lamelles
- 5- Dans une cocotte, faite chauffer l'huile et le beurre. Lorsque c'est bien chaud, déposer les morceaux de sauté et laisser doré sans y toucher. Puis retourner pour faire dorer l'autre face.
- 6- Ajouter, à la viande, le mélange Ail-Echalotte-Oignons-Persil, puis saler, poivrer. Mélanger le tout.
- 7- Saupoudrer la viande avec la farine et laisser blondir l'ensemble sans cesser de remuer.
- 8- Ajouter les carottes, les champignons, l'oignon et le bouquet garni.
- 9- Mouiller avec le vin et l'eau à hauteur pour que ce soit juste recouvert. Mélanger à nouveau le tout et attendre les premiers frémissement pour ajuster l'assaisonnement.
- 10- Couvrir et laisser mijoter à feu doux : 2H dans une cocotte simple, ou 50mn en cocotte minute.
- 11- Servir très chaud. Si les légumes de la viande ne suffisent pas, accompagner de tagliatelle ou de pommes de terre vapeur.

