

Sauté de veau - Olives vertes et champignons



Des morceaux bien dorés



Le service après 1 H de cuisson

Ingrédients – Convives : 4 – Prépa : 20 min – Cuisson : 2*30 min (Viande puis avec légumes).



800g de veau



1 verre de blanc sec



25g de beurre



1 càs de farine



2 càs de fond de veau



Petits champi entiers



15 à 20 olives vertes



Poivre et sel

Préparation

1. Couper le veau en morceaux de tailles égales, le passer sous l'eau, égoutter. Réserver.
2. Rincer les champignons et les égoutter. (1 petite boîte) Idem pour les olives vertes.
3. Faire fondre le beurre dans une poêle. Faire suer les champignons 5 min, puis rajouter les olives, 5 min de plus en remuant de temps en temps. Réserver.
4. Faire dorer les morceaux de veau dans la poêle, à feu vif, 2*5 min en les retournant.
5. Quand les morceaux sont bien dorés, les retirer de la poêle avec une passoire. Réserver.
6. Ajouter un verre d'eau puis la farine sur le jus dans la poêle, remuer afin de faire un roux.
7. Mouiller progressivement avec le vin blanc en remuant fermement.
8. Ajouter les 2 càs de fond de veau et bien mélanger.
9. Mettre le veau et laisser la viande s'imprégner 15 min, dans une casserole.
10. Compléter avec de l'eau pour recouvrir la viande. Saler légèrement et poivrer.
11. Couvrir et laisser mijoter pendant au moins 1 heure.
12. Au bout de 30 min, rajouter les champignons et les olives vertes, remuer.
13. Au bout d'1 H, piquer la viande pour voir si elle est moelleuse, sinon continuer la cuisson.
14. Si la sauce est trop liquide, continuer à feu doux sans couvercle. (Consistance onctueuse)
15. Servir chaud, accompagné de farfalles ou autre préparation de votre choix.

* * * 10 Nov. 2019 – 11 Fév. 2023 * * *