

# Sauté de veau - Olives vertes et champignons

Cocotte en fonte – Pas de barquette Auchan : Nulle et produit moche.



Des morceaux bien dorés 2\*5 min



Veau, champi, olives, pâtes, crème – 24/06/23

**Ingrédients** – Convives : 4 – Prépa. : 4\*5 min plus 10 min avec veau – Cuisson : 2\*30 min.



800g de veau



1 verre de blanc sec



50g de beurre



1 càs de farine



2 càs de fond de veau



\*400g champi entiers



1 verre 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. (\*400g boîte poids net) Idem pour les olives vertes.
3. Faire fondre le beurre dans une cocotte en fonte. 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 cocotte, à feu vif, 2\*5 min en les retournant.
5. Quand les morceaux sont bien dorés, les retirer de la cocotte avec une passoire. Réserver.
6. Ajouter la farine sur le jus dans la cocotte avec un verre d'eau, remuer afin de faire un roux.
7. Option : Rajouter 2 càs de crème fraîche (Pour les Normands !)
8. Mouiller progressivement avec le vin blanc en remuant fermement.
9. Ajouter 2 càs de fond de veau, bien mélanger. Rajouter le veau et laisser macérer 10 min.
10. Puis compléter avec de l'eau pour recouvrir la viande. Saler léger et poivrer, remuer.
11. Couvrir et laisser mijoter pendant 2\*30 min.
12. Au bout de 30 min, rajouter les champignons et les olives vertes, remuer, couvrir.
13. Puis 30 min après, piquer la viande pour voir si elle est moelleuse, ou continuer la cuisson.
14. Si la sauce est trop liquide, continuer à feu doux sans couvercle. (Consistance onctueuse)
15. Servir chaud, accompagné de riz au curry ou autre préparation de votre choix. (Ici pâtes !)

\* \* \* 10 Nov. 2019 – 24 Juin.2023 \* \* \*