

Veau Marengo

Plat servi à Napoléon, qui venait de gagner une bataille contre les Autrichiens, à Marengo, dans le Piémont, en 1800.



Ingrédients – Convives : 4 – Préparation : 30 min – Cuisson : 1H30 + 30 min (champignons)



400g épaule de veau



50g de beurre



2 échalotes émincées



1 carotte en rondelles



1 càs de farine



125g coulis de tomate



2 gousses d'ail en 4



Petits champi. entiers



1 bouquet garni



1 verre de blanc sec



Poivre & sel



½ à 1 verre d'eau

Préparation

1. Eplucher et détailler la carotte en rondelles, les échalotes et l'ail finement.
2. Rincer les champignons entiers de la petite boîte, les égoutter. Réserver.
3. Couper la viande en cubes de 3 cm de côté environ.
4. Dans une cocotte à fond épais, faire suer les champignons de 10 min. Réserver.
5. Mettre la viande pour la dorer, à feu vif. Remuer de temps en temps pendant 15 min.
6. Ajouter alors la carotte, les 2 gousses d'ail coupées en 4, les échalotes émincées, remuer.
7. Lorsque ces derniers sont tendres, env. 15 min, rajouter la farine, faire blondir 3 min.
8. Ajouter le coulis de tomates, l'eau, le vin, les champignons et le bouquet garni.
9. Saler léger, poivrer de 5 tours du moulin.
10. Vérifier le niveau d'eau pour que cela cuise 1H30 à petits bouillons.
11. Accompagner de tagliatelles fraîches.

* * * 02 septembre 2020 * * *