

# Sauté de veau Normand

Dés de veau dans la longe ou le haut de la cuisse



Veau, champignons, crème, herbes

**Ingrédients** – Convives : 4 – Préparation : 35 min – Cuisson : 30 min



500g de veau en dés



2\*25g de beurre



1 càs de calvados



3 càs de crème épaisse



400g champignons  
de Paris entiers



1 càs vinaigre à  
l'échalote



Quelques herbes  
de Provence



Poivre et sel  
suivant goût

## Préparation

1. Sortir la viande du réfrigérateur, la laisser reposer 1H. Tailler le veau en gros dés. Réserver.
2. Rincer et égoutter les petits champignons de Paris entiers.
3. Dans une poêle avec 25g de beurre chaud, les faire suer 10 min en remuant. Réserver.
4. Rajouter 25g de beurre et faire dorer à feu vif les morceaux de veau 3 min par face, maxi.
5. Réserver le veau dans un plat de service légèrement huilé, au bain marie.
6. Dans la poêle, rajouter le vinaigre à l'échalote et 3 càs de crème semi épaisse. Faire réduire.
7. Lorsque le tout est lié à votre convenance, saler, poivrer, rajouter les champignons, remuer.
8. Rajouter le veau et un bouchon de calvados remuer. Compléter avec de l'eau pour la sauce.
9. Faire mijoter au moins 30 min à couvert. Piquer la viande pour vérifier sa tendresse. Servir.

Avec : Tagliatelles fraîches ou PDT vapeur ou haricots verts.

\* \* \* 14 avril 2023 \* \* \*