****

**La Cuisine des Anges**

**Sauté de Veau au Curry**

**Ingrédients pour 4 personnes :**

\* 1kg de viande de veau (pour moi du sauté)

\* 2 beaux oignons

\* 2 gousses d’ail

\* 1 cuillère à café de thym

\* 1 bouillon cube

\* 1 petit bouquet de persil

\* Sel et poivre en fonction de votre goût

\* Huile

\* 20 cl de lait de coco (une petite brique)

\* 25 grammes d’épices à curry

**Préparation :**

1) Découpez la viande en dés de 1,5 cm environ.

2) Dans une grande sauteuse, mettez l’huile à chauffer. Mettez la viande à dorer.

3) Epluchez les oignons et l’ail et hâchez-les finement.

4) Ajoutez-les à la viande et faites-les dorer doucement eux aussi.

5) Ajoutez le bouillon cube, le thym, les épices à curry et éventuellement le sel et le poivre.

6) Laissez mijoter longuement à feu doux,a demi-couvert en remuant régulièrement.(Je l’ai laissé 1h30.)

Comme à chaque fois que je fais un plat de ce type, je le prépare la veille et je le fais rechauffer tranquillement le lendemain sans couvercle. Là, j’ai rajouté ma brique de lait de coco, et j’ai laissé la sauce réduire de moitié, jusqu’à ce qu’elle soit courte et onctueuse.

Si vous n’avez pas la possibilité de le faire, ajoutez une cuillère à soupe de maïzena pour épaissir.