

## Sauté de veau "alla gremolata"

Les ingrédients pour 4 personnes

800 g de sauté de veau ( épaule désossée et en cubes)

3 c à s d'ail haché

6 c à s de dés de pulpe de tomate

10 cl de vin blanc sec

2 c à s de persil ciselé

4 c à s d'huile d'olive

Le jus d'1 citron

Le zeste d'une orange

1 bouquet garni

Muscade

Faire dorer les morceaux de veau à l'huile dans une cocotte. Ajouter 1 c à s d'ail haché, le faire revenir en remuant et ajouter, le vin blanc, le jus de citron, les tomates , le bouquet garni, sel et poivre. Couvrir et laisser mijoter 30 mn.

Préparer la gremolata : hacher le zeste d'orange et le mettre dans un bol avec le persil ciselé, le reste d'ail et de la muscade. Mélanger et réserver.

Quand le sauté est cuit, le mettre dans le plat de service ou dans les assiettes de présentation et répartir la gremolata dessus.

Servir avec des pâtes.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>