Veau marengo facile

Pour 6 personnes :

800 g de sauté de veau

2 oignons

2 échalotes

2 carottes

1 gousse d'ail

1 boite de tomates pelées

300 g de champignons de Paris

2 CS de farine

2 CC de concentré de tomate

20 cl de vin blanc

1 bouquet garni

1 bouquet de persil

Huile d'olive, sel et poivre

****

- Couper la viande en morceaux réguliers.
- Laver et essuyer les champignons de Paris et les couper en 4.
- Peler et couper les carottes en petits cubes.
- Dans une cocotte, faire chauffer 2 CS d'huile d'olive et y déposer les morceaux de veau. Les laisser dorer sans remuer, puis les retourner.
- Laver et hacher finement le persil, les échalotes et 1 oignon.
- Saupoudrer le veau du hachis précédent, ajouter la farine et remuer sur feu doux, à la cuillère en bois, jusqu'à ce que la farine blondisse.
- Ajouter le vin blanc, les carottes, les champignons et le second oignon, émincé. Laisser cuire 5 minutes.
- Ajouter les tomates, le concentré, le bouquet garni. Saler, poivrer et ajouter de l'eau jusqu'à affleurer la viande. Couvrir la cocotte et laisser mijoter pendant 1 heure, à feu doux.