

Marie Framboise raconte ...



... des histoires de papilles ...

Recette N° 042 Veau Marengo

Difficulté : **Facile**

Préparation

Cuisson

Réfrigération

< 30 minutes

1 heure 30

Pour 6 personnes:

- 1.2 kg d'épaule de veau en morceaux
- 200 g de dés de lardons
- 1 oignon
- 500 g de champignons de Paris
- 70 g de concentré de tomates
- 3 carottes
- 1 gousse d'ail
- 800 g de dés de tomates
- 1 branche de céleri
- 2 feuilles de laurier
- 1 branche de thym
- 20 cl de vin blanc
- 20 cl de bouillon de veau
- huile d'olive



1 Préparez les ingrédients

- Détailler la viande en morceaux de 50 g environ.
- Pelez l'oignon, le céleri, les carottes et coupez-les en petits morceaux.
- Écrasez la gousse d'ail à l'aide d'un presse-ail.

Si vous utiliser des tomates fraîches: avec la pointe d'un couteau, incisez le dessous des tomates en formant une croix. Plongez les tomates dans une casserole d'eau bouillante non salée quelques minutes puis retirez-les du feu. Égouttez-les, rafraîchissez-les et pelez-les. Coupez-les en 2 et ôtez les pépins

- Écrasez grossièrement les quartiers de tomates pelées à l'aide d'une fourchette.

2 Démarrez la cuisson du veau Marengo

- Dans une cocotte en fonte, faites chauffer 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive à feu moyen.
- Quand l'huile est chaude, ajoutez les oignons hachés, les dés de carottes et de céleri. Faites suer 2 ou 3 minutes en remuant. Réservez dans un plat.
- Dans la même cocotte en fonte, ajoutez et faites chauffer 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive à feu vif.

- Quand l'huile est bien chaude, ajoutez les morceaux de veau et faites-les **risoler** sur tous les côtés en remuant. Attention, l'huile ne doit pas brûler la viande. Retourner les morceaux. ils se détacheront facilement si ils ont été bien saisis. Déglacer au vin blanc. Laissez réduire.
- Ajoutez les tomates, le concentré de tomates, l'ail, le mélange carottes, oignon, céleri. Continuez de faire cuire à feu moyen 1 à 2 minutes tout en remuant.
- Mouiller à hauteur avec le reste du vin blanc et le bouillon de veau (c'est-à-dire recouvrir jusqu'à hauteur des ingrédients).
- Salez, poivrez, couvrez et laissez mijoter à feu doux pendant 1 heure 30. Remuez de temps en temps.

3 Un quart d'heure avant la fin de la cuisson

- Épluchez et coupez les champignons en fines lamelles.
- Dans une poêle, mélangez les lamelles de champignons et les lardons et faites-les cuire à feu vif en remuant constamment, jusqu'à ce qu'ils commencent à dorer.
- Retirez-les du feu et versez-les dans la cocotte; laissez cuire à découvert pendant 10 minutes.

3 La finition

- Dégustez très chaud.