

Marie Framboise raconte ...

... des histoires de papilles ...


Recette N° 041 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

- ✿ Détaillez 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 utilisez 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 faite-les rissoler sur tous les côtés en remuant. Attention, l'huile ne doit pas brûler la viande. Retournez les morceaux; ils se détacheront facilement si ils ont été bien saisis. Déglacez 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.
- ✿ Mouillez à hauteur avec le reste du vin blanc et le bouillon de veau (c'est-à-dire recouvrez 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.

4 La finition

- ✿ Dégustez très chaud.