



SAUTÉ DE VEAU ET CHAMPIGNONS

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MN

DURÉE TOTALE : 1H05

PRÉPARATION :

ETAPE 1

COUPEZ LE VEAU EN MORCEAUX DE TAILLE ÉGALE. FAIRE DORER DANS UNE COCOTTE AVEC LA MATIÈRE GRASSE. QUAND LES MORCEAUX SONT BIEN DORÉS, RETIREZ LES DE LA COCOTTE ET AJOUTEZ LA FARINE AFIN DE FAIRE UN ROUX.

ETAPE 2

MOUILLEZ PROGRESSIVEMENT AVEC LE VIN BLANC. COMPLÉTEZ AVEC DE L'EAU POUR AVOIR UNE QUANTITÉ DE SAUCE SUFFISANTE POUR RECOUVRIR LA VIANDE. AJOUTEZ LE FOND DE VEAU ET BIEN MÉLANGER.

INGRÉDIENTS :
(POUR 4 PERS)

- 2 CUILLÈRES À CAFÉ DE FOND DE VEAU
- 20 G DE FARINE
- 800 G DE SAUTÉ DE VEAU
- 20 CL DE VIN BLANC (1 VERRE)
- 20 G DE MATIÈRE GRASSE
- 1 PETITE BOÎTE DE CHAMPIGNONS DE PARIS

ETAPE 3

RECTIFIEZ L'ASSAISONNEMENT ET REMETTEZ LA VIANDE DANS LA COCOTTE AVEC LA SAUCE. LAISSEZ MIJOTER PENDANT AU MOINS 40 MIN. 5 MIN AVANT DE SERVIR, AJOUTEZ LES CHAMPIGNONS. SERVEZ AVEC DU RIZ OU DE LA PURÉE.

Recette
proposée par

