



Sauté de Veau Marengo



Suggestion de présentation

pour 2 personnes:

450 g d'épaule de veau

1 oignon

1/2 verre de vin blanc

1 càs de farine

400 g de fond blanc de veau

1 gousse d'ail

1 tomate

1 càc de concentré de tomate

6 petits oignons

6 champignons

1 bouquet garni

1 tranche de pain de mie

huile, beurre, sucre, sel & poivre QS

Dans une cocotte, chauffer un peu d'huile et faire rissoler vivement les morceaux de viande. Dégraisser et ajouter l'oignon ciselé, suer doucement sans coloration, mouiller avec le vin blanc et réduire de 3/4 en ayant soin de remuer afin de décoller tous les sucs. Singer et torrifier la farine quelques minutes, ajouter le concentré de tomate et mélanger.

Mouiller avec le fond blanc non lié (ou à défaut d'eau) jusqu'à hauteur, assaisonner; ajouter l'ail écrasé; la tomate pelée, épépinée et concassée; le bouquet garni. Porter à ébullition et cuire à couvert à feu moyen pendant 1 h environ.

Glacer à brun les petits oignons dans une casserole avec eau, beurre et un peu de sucre jusqu'à une jolie caramélisation (pour une blanquette les petits oignons sont glacés à blanc, même principe sans coloration).

Eplucher, laver, escaloper et sauter au beurre les champignons de Paris.

Détailler le pain de mie en forme de coeur et dorer au beurre.

Décanner la viande dans un autre récipient, dégraisser la sauce si nécessaire et la passer au chinois étamine sur les morceaux de viande; rectifier l'assaisonnement. Remettre le tout dans la cocotte, ajouter la garniture, laisser mijoter quelques minutes et dresser.