

Sauté de veau aux carottes et aux champignons

Préparation : 25 mn, cuisson : 55 mn.

Pour 4 personnes.

700 g d'épaule de veau coupée en gros cubes, 200 g de poitrine de porc fraîche, 3 carottes, 400 g de champignons de Paris, 1 citron.

Pour la cuisson et l'assaisonnement :

2 tomates, 4 échalotes, 2 gousses d'ail, 6 brins de persil, 2 brins d'estragon, 1 tablette de bouillon de volaille, 2 c à café de farine, 10 cl de vin blanc sec, 40 g de beurre, 4 c à soupe d'huile, sel, poivre.

Plonger les tomates 1 mn dans l'eau bouillante. Les peler, les épépiner et les couper en morceaux.

Peler les carottes et les détailler en rondelles.

Eplucher les échalotes et l'ail. Les hacher finement.

Nettoyer les champignons de Paris. Rincer et les sécher. Les placer dans un bol et les arroser de jus de citron.

Découper la poitrine de porc en lardons.

Placer les cubes de viande et les lardons dans une cocotte. Les faire à l'huile. Les retirer et éliminer l'huile de cuisson.

Les replacer dans la cocotte. Les saupoudrer de farine. Ajouter les échalotes et l'ail. Faire dorer 2 mn encore.

Verser 5 cl d'eau et le vin. Ajouter les tomates, la tablette de bouillon émiettée, saler et poivrer. Couvrir.

Laisser mijoter 30 mn. A mi-cuisson, ajouter les carottes.

Entre-temps, faire sauter les champignons dans une poêle avec le beurre, et les laisser cuire sur feu vif 5 mn.

Les ajouter, avec leur eau, dans la cocotte. Parsemer du persil et de l'estragon ciselés et laisser cuire à découvert, sur feu vif, 15 mn.

Servir sans attendre.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.