

Sauté de veau au citron

Pour 6 personnes.

Environ 1 kg à 1 kg 200 de veau (pris dans le flanchet) ; 2 c à soupe de farine ; 1 c à soupe de safran en poudre ; sel et poivre ; 70 g de beurre ; 1 botte de petits oignons ; 4 citrons, environ 3 à 4 dl d'eau ou de bouillon (eau et extrait de viande ou cube) ; 1 c à soupe de cassonade (sucre brun de canne) ; 1 c à dessert de moutarde ; 1 dl de vin de muscat ou autre vin cuit similaire en genre et en parfum.

Couper la viande en morceaux et les rouler dans la farine mélangée avec safran, sel et poivre. Chauffer le beurre en cocotte et y mettre à dorer la viande sur toutes ses faces. Ajouter les oignons pelés, le jus des citrons et le zeste râpé de 2 d'entre eux. Assaisonner et mouiller d'eau ou de bouillon. Cuire à couvert et à petit feu pendant environ 1 heure, jusqu'à ce que la viande soit tendre.

Quelques minutes avant de servir, délayer cassonade et moutarde dans le muscat et verser le tout dans la cuisson dont on aura vérifié l'assaisonnement et au besoin rectifié.

Accompagner de riz créole (cuit dans beaucoup d'eau bouillante salée).

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.