

# Veau marengo

CUISIMAGES

Réf :  
**3101**

Type :  
Veau

Préparation :  
20 min  
Repos:

Cuisson :  
1h30



## Ingrédients pour 6 personnes

- 800 g de morceaux de veau (viande pour marengo ou sauté)
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 4 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à soupe de farine
- 2 verres de vin blanc
- 1 boîte de concentré de tomate
- 350 g de champignons
- sel et poivre



Dans un faitout, mettez 4 cuillères à soupe d'huile d'olive à chauffer et faites revenir les morceaux de viande.

Pendant ce temps, pelez les échalotes et la gousse d'ail et hachez les menus. Ajoutez à la viande.

Saupoudrez une cuillère à soupe de farine sur les morceaux de viande, mélangez et laissez cuire 2 min.

Ajoutez 2 verres de vin blanc et 1 verre d'eau pour couvrir la viande.

Ajoutez ensuite le contenu d'une boîte de concentré de tomate, salez, poivrez et mélangez le tout. Couvrez et laissez mijoter 1 heure.

Ajoutez les champignons et laissez mijoter encore 30 min.



## Conseils Variante Vins

Servez avec du riz blanc ou des pommes de terre.

Bordeaux Haut Medoc