

Emincé de veau au porto

CUISIMAGES

Réf :
3104

Type :
Veau

Préparation :
20 min
Repos:

Cuisson :
30 min

Coût :


Difficulté :


Origine :




Ingrédients pour 4 personnes

- 700 g de veau (viande pour sauté)
- 100 ml de porto
- 100 g de jambon cru
- 1 oignon
- 24 olives vertes
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre



Coupez le veau en petits cubes.

Pelez et coupez l'oignon.

Dans une sauteuse, faites dorer l'oignon avec l'huile d'olive pendant 2 min, sur feu moyen.

Taillez le jambon cru en lanières.

Ajoutez le jambon dans la sauteuse, baissez le feu sur doux et laissez dorer 2 min en mélangeant à l'aide d'une spatule en bois.

Ajoutez le veau.

Salez, poivrez et mélangez bien le tout.

Ajoutez le porto et couvrez.
Laissez sur feu doux pendant 20 min.

Ajoutez les olives, couvrez, et faites chauffer sur feu fort pendant 2 à 3 min, le temps que le jus de cuisson épaississe.



Conseils
Variante
Vin

Servez avec des pommes de terre sautées et une salade verte.

Mercury