

La pomme de terre ? Purée, qu'est-ce que c'est bon !

www.recette-pomme-de-terre.com

VEAU MARENGO PETITS GASTRONOMES

20 mn. de préparation + **120 mn.** de cuisson

BUDGET : «Medium»

DIFFICULTÉ : «Plus ambitieux»

4 personnes

PRÉPARATION

Faites chauffer le beurre et l'huile d'olive dans une poêle. Ajoutez-y le veau détaillé en petits morceaux, les carottes et les oignons, et saupoudrez de sel et de poivre au moulin. Baissez le feu. Saupoudrez la viande d'un peu de farine. Remuez et faites dorer la viande. Ajoutez l'ail pressé et le vin blanc, puis les tomates, le bouquet garni et le jus ou le bouillon, jusqu'à noyer la viande presque entièrement. Laissez cuire à feu doux, en remuant de temps en temps. Couvrez la poêle et laissez étuver à feu très doux pendant une heure. Hachez finement l'oignon et le faites-le revenir à la poêle dans un peu de beurre. Préparez une deuxième poêle ou casserole. Faites chauffer un peu de beurre à feu vif et faites revenir les champignons. Remuez. Retirez du feu lorsqu'ils sont bien bruns. Ajoutez les champignons et les oignons à la viande à mi-cuisson. Réservez la sauce quelques minutes et retirez l'excédent de graisse. Versez la sauce dans un plat et remuez énergiquement à l'aide d'une spatule. Vérifiez l'assaisonnement et laissez encore étuver vingt minutes à feu doux. Pendant ce temps, faites cuire les pommes de terre dans une casserole d'eau salée pendant 15 minutes et égouttez-les. Dressez la viande et les pommes de terre sur une assiette et agrémentez de la sauce de cuisson.

CONSEILS PRATIQUES

Pour donner un peu de croustillant, vous pouvez ajouter des croûtons.



crédits photos: CNIPT

INGRÉDIENTS

- ▶ 600 g de pommes de terre pour cuisson à la vapeur/à l'eau
- ▶ 800 g de viande de veau
- ▶ 1 carotte
- ▶ 2 oignons
- ▶ 3 gousses d'ail
- ▶ 50 g de beurre
- ▶ 30 ml d'huile d'olive
- ▶ 125 ml de vin blanc sec
- ▶ 500 ml de jus de veau ou de bouillon légèrement salé
- ▶ 20 g de farine
- ▶ 350 g de tomates, lavées et détaillées en petits morceaux
- ▶ 12 petits oignons blancs
- ▶ 125 g de champignons
- ▶ 1 bouquet garni : persil, thym et laurier
- ▶ 2 c. à s. de persil finement haché
- ▶ 1 quart de citron
- ▶ Poivre et sel

NOTRE CONSEIL

Les pommes de terre à chair ferme ont une bonne tenue à la cuisson et sont particulièrement recommandées pour les cuissons à la vapeur, à l'eau (pour des préparations culinaires telles que les salades, les raclettes, les choucroutes), et pour une cuisson à la poêle (ris