

Veau marengo

INGRÉDIENTS:

125g de tendron de veau

10g de craottes

10g d'oignons

20ml de vin blanc sec

10ml d'huile

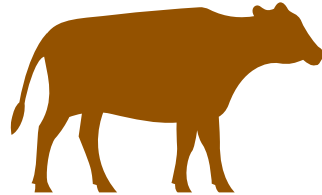
10g de concentré de tomates

30g de champignons de paris

5g de farine

5g de pain

Bouquet garni, sel, poivre



ÉTAPES:

Couper le veau en cube

Faire rissoler la viande dans l'huile chaude

Laisser blondir

Singer

Mouiller avec le vin blanc et l'eau jusqu'à
mis hauteur

Ajouter le concentré de tomates, le bouquet
garni, sel, poivre

Laisser cuire à feu doux jusqu'à ce que la
viande soit tendre

Ajouter les champignons 10min avant la fin
de la cuisson

Servir avec des croutons grillés

