



TYPE DE RECETTE

- Plat principal
- Nbre. de pers. : -
- Préparation : 🕒 15 mn
- Cuisson : 🕒 1h15
- Difficulté : 🍳 🍲 🍲 🍲

INGRÉDIENTS

- 300 à 350g de viande par personne (épaule, bas de carré, tendron)
- 1 gros oignon
- 3 ou 4 échalotes
- 3 gousses d'ail
- Bouquet garni
- Champignons de paris ou chanterelles
- Farine
- 50 g de beurre

SUGGESTION VIN 🍷

- Hermitage blanc
- Condrieu
- Saint Joseph rouge ou blanc

SAUTE DE VEAU

PRÉPARATION

Faire revenir vos morceaux dans un joli beurre blond ou un mélange beurre et huile. Bien colorer la viande et ajouter les éléments aromatiques : échalotes et oignons émincés, 3 gousses d'ail en chemise écrasées, 2 branches de thym, 1 feuille de laurier.

Quand tous les ingrédients seront bien colorés, assaisonner et singer avec une grosse cuillère à soupe de farine.

Déglacer avec un verre de vin blanc en décollant les sucs. Couvrir la viande de bouillon de volaille dégraissé.

Laisser mijoter pendant 1h30 tout doucement.

Laver et préparer les champignons. Faire cuire dans une poêle à part sans colorer. Les intégrer à la sauce en fin de cuisson.

* REMARQUES *

Ce plat est encore meilleur préparé la veille et réchauffé.

Servir accompagné d'un gratin dauphinois ou de riz pilaf.

LA BOUCHERIE TROLLIET
vous souhaite un très bon appétit !

Halles de Lyon Paul Bocuse - Lyon 3^{ème}
Tél. : 04 78 62 36 60

www.boucherie-trolliet.com