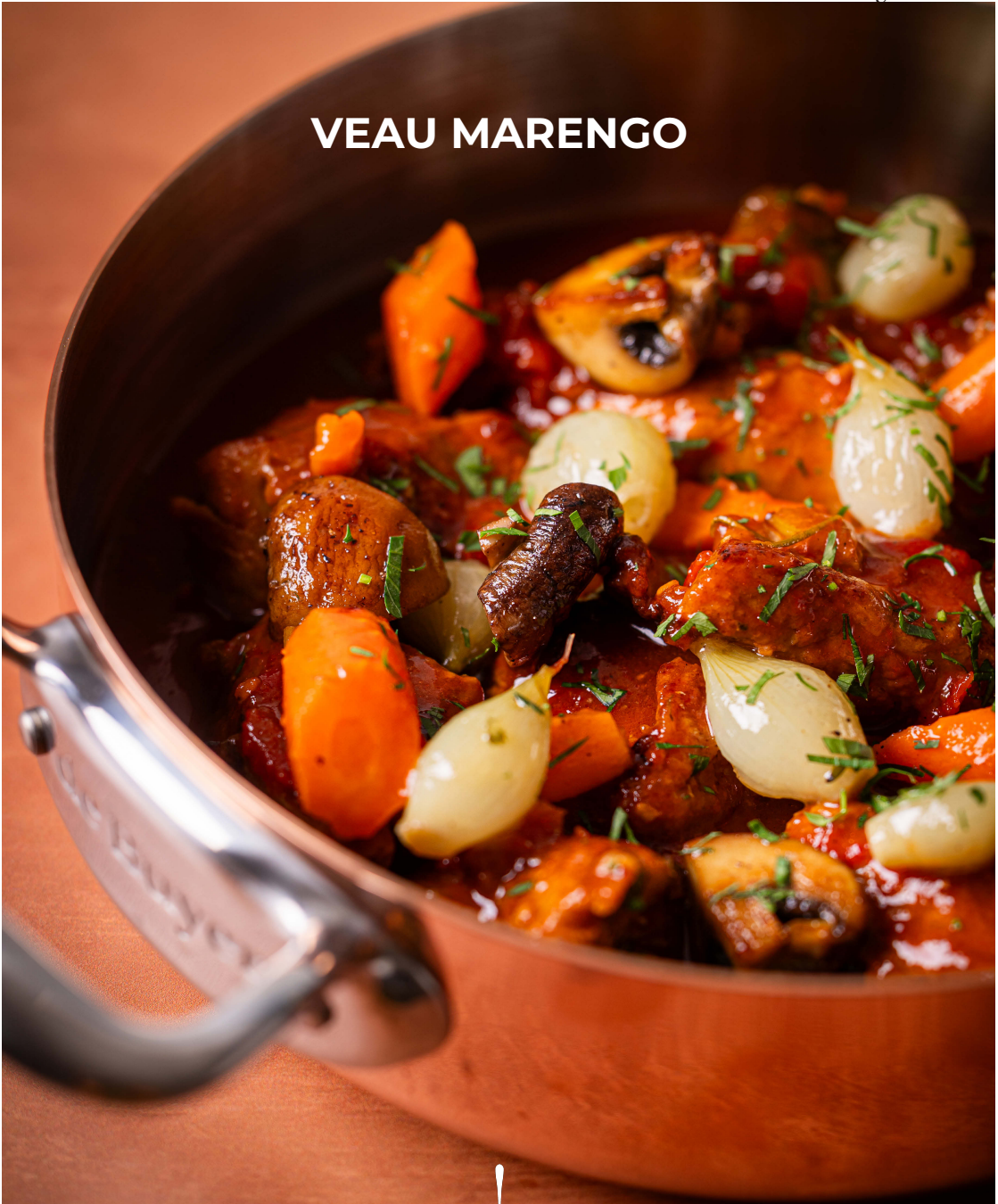


VEAU MARENGO





FONDS DE VEAU

VEAU MARENGO

RECETTE DE CLÉMENT BOUVIER



6 PERS.

INGRÉDIENTS

Pour la viande

- 1,2 kg d'épaule de veau, coupée en gros cubes
- 30 g de farine
- 30 g d'huile neutre
- 30 g de beurre

Garniture aromatique

- 40 cl de fonds de veau SALSUS
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 2 carottes
- 1 branche de céleri
- 20 cl de vin blanc sec
- 1 bouquet garni

Garniture finale

- 200 g de champignons de Paris
- 100 g d'oignons grelots
- 100 g de concassé de tomate
- 20 g de concentré de tomate
- Persil

PRÉPARATION

1. Marquage de la viande

- Fariner légèrement les morceaux de veau.
- Les colorer dans une cocotte avec l'huile et le beurre jusqu'à belle caramélisation. Réserver.

2. Cuisson des légumes

- Dans la même cocotte, faire revenir l'oignon, les carottes, l'ail et le céleri coupés finement.
- Déglacer au vin blanc, réduire de moitié.

3. Cuisson lente

- Remettre la viande, ajouter le concentré de tomate, les tomates concassées, le bouquet garni et le bouillon corsé de veau.
- Couvrir à mi-hauteur, cuire à feu doux 1 heure 30 environ.

4. Garniture Marengo

- Faire revenir séparément les champignons, les oignons grelots glacés, et les ajouter dans la cocotte à mi-cuisson.
- En fin de cuisson, retirer le bouquet garni, ajuster l'assaisonnement et monter légèrement au beurre si souhaité.

DRESSAGE

- Napper généreusement de sauce
- Parsemer de persil ciselé



Astuce du Chef

Pour apporter une touche herbacée au plat, ajoutez du serpolet