

Veau Marengo

Ingrédients pour 6 personnes:

1 kg de veau coupé en gros cubes
5 carottes
5 à 6 pommes de terre
3 oignons
2 c.à.s. de concentré de tomates
2dl de vin blanc
1 bocal ou sachet d'olives vertes dénoyautées
1 citron
Huile d'olive
Sel, poivre et herbes de Provence

Faire revenir les oignons hachés dans un peu d'huile d'olive; quand ils commencent à brunir y ajouter le concentré de tomate puis les morceaux de veau préalablement frottés au citron. Laisser saisir à feu fort quelques instants.

Ajouter le vin blanc et compléter éventuellement avec de l'eau afin de recouvrir la viande. Couper les carottes en bâtonnets d'environ 3 cm et les incorporer.

Salier (attention que les olives ne soient pas trop salées, s'adapter), poivrer et mettre des herbes de Provence. Laisser cuire sans couvercle et à feu moyen au moins $\frac{3}{4}$ heure.

Ajouter ensuite les pommes de terre coupées en quartiers et laisser mijoter encore $\frac{1}{4}$ heure, voir plus; il faut que la viande se défasse quand on la sépare avec 2 fourchettes, que les pommes de terre soient cuites et que le jus soit réduit (la sauce ne doit pas être trop liquide). En fin de cuisson, ajouter les olives.

Ce plat peut être réchauffé à volonté.

Accord mets et vin : un Saint Chinian ou un rosé de Provence

