

# Veau marengo façon Gut sauce tomate aux épices

 cuisinedegut.net

## INGRÉDIENTS

2 /3 personnes

500 gr de sauté de veau pour  
blanquette  
7/8 pommes de terre à chair ferme et  
pas trop grosses  
2 tomates  
2 petits oignons ou 1 gros  
8/10 gousses d'ail (pour moi ail fumé)  
Huile d'olive  
Thym frais  
un petit bocal de sauce tomate maison  
(aux épices pour moi)  
20 cl de vin blanc  
1 cuillère à café de Maïzena  
Fleur de sel – Poivre au moulin



## PRÉPARATION

1. Mettre un filet d'huile dans une casserole, et saisir la viande sur toutes les faces
2. Eplucher les oignons et les ciseler en lamelles, les ajouter à la viande pour les faire revenir également
3. Lorsque les oignons ont pris de la couleur, verser le vin blanc (en garder un fond pour diluer la maïzena)
4. Ajouter la sauce tomate et un peu d'eau.
5. Diluer la Maïzena dans le reste de vin blanc et l'ajouter à la viande. Remuer, la sauce va épaissir.
6. Eplucher les gousses d'ail, les ciseler et les ajouter.
7. Ajouter le thym en effeuillant plusieurs brins. Saler et poivrer couvrir le plat et laisser mijoter.
8. Pendant ce temps là, laver les tomates, retirer les trognons et les couper en morceaux
9. Eplucher les pommes de terre, les laver puis les essuyer.
10. Les couper en 4 dans la longueur (comme de grosses frites)
11. Ajouter les pommes de terre et les tomates dans le plat. Couvrir à nouveau et laisser mijoter pendant **1 h 30**.
12. Servir les légumes dans des assiettes creuses, ajouter quelques morceaux de viande et arroser de sauce.
13. Déguster aussitôt

## CONSEILS ET ASTUCES

---

1- Surveiller votre cuisson régulièrement et remuez à chaque fois pour ne pas que ça attache. Si nécessaire n'hésitez pas à ajouter un peu de liquide.

2- Vous pouvez remplacer la sauce tomate et les tomates fraîches en hiver par une boîte de tomates pelées de 400 gr!

3- Ajoutez des champignons ce ne sera que meilleur !