

FICHE RECETTE

Sauté de Veau sauce au Voltano Rosso

Vin aux saveurs inimitables







INGREDIENTS 2 Personnes

500 gr de veau pour blanquette
3 Pommes de terre
6 Tomates cocktail
3 oignons nouveaux
1 petite boite de champignons sans nitrite
20 cl de Vin Voltano Rosso
Huile d'olive
1 cuillère à café de Maïzena
Quelques olives noires
Fleur de sel - Poivre au moulin



ÉTAPES

- Verser un mince filet d'huile dans une cocotte et faire revenir la viande à feu vif
- Eplucher les oignons et les couper on rondelles avec une partie des feuilles
- Ajouter le vin
- Laver les tomates, retirer les trognons et les couper en morceaux puis les ajouter également
- Couvrir la cocotte et commencer la cuisson à feu moyen
- Eplucher les pommes de terre, les laver, les essuyer et les couper en grosses frites puis les ajouter au plat.
- Ajouter les olives. Poursuivre la cuisson à couvert à feu doux pendant 1 heure
- Au bout de ce laps de temps, delayer la maïzena dans un peu d'eau FROIDE et l'ajouter au plat. Remuer le tout.
- Retirer le jus des champignons et les ajouter également. Saler, poivrer le tout.
- Fermer la cocotte et poursuivre la cuisson 45 minutes.
- Servir quelques morceaux de viande, accompagnés des légumes. Arroser le tout d'un peu de sauce et servir immédiatement

Des saveurs inhabituelles pour un plat savoureux !