

VEAU MARENGO

Octobre 2003 (Révisé en août 2018)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 1,2 Kg de veau en morceaux (Poitrine, épaule, tendron)
- ★ 2 échalotes
- ★ 1 oignon paille
- ★ 1 boîte de concentré de tomates (70 g)
- ★ 25 g de farine
- ★ 200 g de champignons de Paris frais
- ★ 15 cl de vin blanc sec (Sauvignon)
- ★ 1 gousse d'ail
- ★ 150 g d'oignons grelots
- ★ 6 tranches fines de pain
- ★ 1 cuillère à café de fond de veau déshydraté
- ★ 1 morceau de sucre
- ★ 1 bouquet garni
- ★ 70 g de beurre (30 + 30 + 10)
- ★ 3 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- ★ 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin
- ★ 2 brins de persil
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Cocotte en fonte, 2 casseroles, Égouttoir, Saladier, Poêle

Préparation : 25 mn

Cuisson : 2h00

Difficulté : Moyenne

Coût (indicatif) : 17,30 € (soit 2,88 € par personne)



Recette :

Peler l'oignon et l'émincer. Dans une petite casserole verser 15 cl d'eau, porter à frémissement à feu doux, arrêter la cuisson, ajouter le fond de veau déshydraté et mélanger. Mettre 30 g de beurre et l'huile dans une cocotte en fonte et faire revenir les morceaux de veau à feu vif, ajouter l'oignon émincé et lorsqu'ils sont bien dorés, saupoudrer avec la farine, remuer, baisser le feu et laisser blondir. Mouiller avec le bouillon et le vin blanc. Assaisonner, ajouter le bouquet garni, la gousse d'ail en chemise, la moitié du persil haché et l'échalote hachée.

Laisser cuire à feu doux et à couvert 1h30, en veillant régulièrement que la viande n'attache pas. Laver et éplucher les champignons, les émincer et les faire tremper brièvement dans de l'eau vinaigrée. Les égoutter, les ajouter à la viande ainsi que le concentré de tomates et poursuivre la cuisson pendant 30 minutes. Éplucher les oignons grelots, les placer dans une casserole avec 3 cuillères à soupe d'eau, le morceau de sucre et 10 g de beurre. Chauffer à feu doux en remuant jusqu'à évaporation du liquide; les oignons doivent être légèrement caramélisés. Dans une poêle faire dorer les tranches de pain dans 30 g de beurre. Servir les morceaux de veau nappés de sauce, avec les champignons, les oignons grelots, les croûtons frits au beurre accompagnés de tagliatelles fraîches ou de purée. Saupoudrer de persil haché.

 Pour gagner du temps, on peut remplacer les champignons de Paris frais par une boîte (1/2) de champignons émincés.

Boisson :

Un Mâcon rouge, un Saint-Joseph ou une Côte-Rôtie, servi à 16°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.