



Sauté de veau au Porto

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 6 pers.

Préparation | 30 min

Cuisson | 1h30

INGRÉDIENTS

- 800 g de sauté de veau
- 8 pommes de terre
- 0.5 chorizo fort
- 150 g d'olives noires
- 70 g de tomates concassées
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1.5 verre de Porto rouge
- 2 verres d'eau
- 1 branche de thym
- 2 feuilles de laurier
- 1 cuil à soupe de fond de veau
- 1 cuil à soupe de concentré de tomates
- Huile d'olive
- Sel, poivre

Dans une cocotte, faites revenir vos morceaux de viande avec votre oignon émincé dans de l'huile bien chaude.

Ajoutez l'ail et le chorizo coupé en rondelles. Faites revenir quelques minutes.

Versez les tomates concassées, le Porto, l'eau, le fond de veau. Incorporez le concentré de tomate, les aromates, les olives.

Faire mijoter à feu doux et à couvert pendant 1h.

Au bout d'une heure de cuisson, ajoutez vos patates pelées et coupées si besoin.

Laissez cuire 30 min de plus.

Servez bien chaud.