



Sauté de veau marengo

Par La Popotte sans chichis



Ingédients

1 bouquet garni
1 carotte
200 g de champignons de Paris
50 g de concentré de tomates
240 g de sauté de veau
1/2 gousse d'ail
1 cuil. à soupe de farine
Sel, poivre
Huile d'olive

Coupez votre viande en cube.

Coupez la carotte en rondelles pas trop épaisses.

Coupez les champignons en morceaux.

Dans une cocotte, faites chauffer un filet d'huile d'olive puis faire revenir la carotte avec la viande et la farine pendant 2-3 min.

Assaisonnez en sel, poivre.

Ajoutez l'ail, le concentré de tomate, les champignons et le bouquet garni puis couvrir d'eau à mi-hauteur.

Laissez mijoter pendant 12 à 15 min.

Servez votre sauté de dinde chaud accompagné de purée ou de riz.