



Recette du veau Marengo pour 4 personnes

Fariner 800 g de sauté de veau. Marquer c'est-à-dire colorer au beurre et à l'huile sur feu vif.

Ajouter 5 carottes coupées en sifflet, 2 échalotes ciselées, 50 g de concentré de tomates, 300 g de vin blanc sec, 200 g d'eau bouillante, 2 gousses d'ail entières, 2 branches de laurier, 2 branches de thym, 1 branche de céleri, gros sel, poivre.

Mijoter 1h30 à feu doux dans une cocotte.

Faire revenir 200 g de champignons de Paris dans du beurre avec le jus d'un quart de citron pendant une dizaine de minutes. Rajouter les champignons au moment de servir.