



Champignon idée

Le Champignon de Paris, le légume qui a tout bon.

Les recettes de Sofia

Sauté de veau aux champignons



Ingrédients

- 460 g de petits champignons de Paris en conserve
- 1 kg viande de veau en morceaux
- 800 g de tomates coupées en quartier
- 2 oignons hachés
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet garni
- 1 c. à s. de concentré de tomates
- Huile d'olive
- 15 cl de vin blanc
- 30 cl de bouillon de volaille
- 30 g de farine
- Sel
- Poivre

Préparation

Dans une cocotte à fond épais, faire dorer l'oignon puis l'ail, ensuite la tomate concentrée, remuez.
Faites revenir les champignons puis ajoutez les quartiers de tomates et remuez.
Ajoutez le veau.
Saupoudrez de farine et faire revenir 5 mn.
Mouillez de vin blanc et de bouillon, assaisonner et ajouter le bouquet garni.
Cuire à feu doux 1 h à mi-couvert.
Remuez régulièrement.



6 pers.



Préparation : 10 min
Cuisson : 1 heure

Retrouvez toutes les idées recettes sur www.champignonidee.fr

