La pièce de veau bio sauce au vin

Les ingrédients pour 2

2 pièces de veau (cotes échine...)
1 verre de vin blanc
20 grs de beurre
5/10 grs de farine
sel poivre
ciboulette

Préparation 5 mins Cuisson 15 mins Difficulté 1

On poêle…

…les pièces de veau dans la poêle où on aura fait fondre le beurre à feu vif 7. Quand celui-ci frémit, et on y dépose les morceaux de veau bio et on les saisit 3/4 minutes de chaque coté, on baisse la température à 5, on ajoute le vin blanc, le sel le poivre et on laisse cuire encore 5/7 minutes de chaque coté.

On sort la viande, on laisse ajoute une cuillère à café de farine dans le jus de cuisson, on mélange bien pour éviter les grumeaux et on laisse réduire un petit 5 minutes.

La sauce s’est épaissie à souhait, il est temps de déguster.

On nappe les morceaux de viandes de cette bonne sauce et on sert avec une pomme de terre bio sautées ou des pâtes.