le veau Marengo

Les ingrédients pour 2

- 400/450 grs de sauté de veau
- 200/250 grs de carottes
- 2 échalotes
- 2 gousses d ail
- une petite boite de concentré de tomate
- du romarin
- sel poivre
- huile olive
- 50 grs de farine
- 1 verre de vin blanc





Les légumes …

… sont découpés en petits morceaux, prêts à venir garnir et parfumer ce plat en sauce .

Etape 1, on fait dorer les morceaux de veau à la casserole dans l’huile d’olive avec l’ail et l’échalote.

Etape 2, on ajoute les carottes en remuant 5 minutes qu’elles s’imprègnent des sucs de la viande.

Etape 3, on farine le tout.









Maintenant, rien de plus simple, on ajoute le concentré de

tomate, un bon verre de vin blanc, le sel et le poivre, et de l’eau pour faire mariner le tout, jusqu’au niveau de la viande.

On laisse cuire à feu doux, 5/6 un petit deux heures.

Et voilà, du veau, une sauce tomatée onctueuse, des carottes fondantes, on passe à table.

En accompagnement, tout simplement du riz ou une pomme de terre à l’eau. Merci Napoléon!

