

TENDRON DE VEAU FAÇON ARLETTE HUGON



Ingrédient: pour 6 personnes

Préparation 20 min

Cuisson 1h30

6 tendrons de veau

2 oignons

4 gousses d'ail

3 échalotes

10 g d'huile

50 g de farine

Fond de veau

Thym

1 l de vin blanc sec

6 tomates fraîches

1 cuillerée de concentré de tomate

1 l de crème fleurette

Sel et poivre



Recette :

Faire suer les morceaux de veau dans très peu d'huile,
puis les mettre en attente dans une cocotte

Dans la poêle, faire revenir oignons, ail, échalotes, tomates, concentré de tomates,
puis saupoudrer de farine

Lier avec le vin blanc, le fond de veau, saler, poivrer

Ajouter le thym

Verser le tout dans la cocotte et cuire 1h30 environ à feu doux

Après la cuisson,

retirer les morceaux, faire réduire la sauce avec la crème fleurette environ 1h

Passer la sauce au chinois et rectifier l'assaisonnement,

Au dernier moment ajouter un peu de madère
ou à défaut du vermouth (ou autre type de vin cuit)

Servir avec des pâtes fraîches



Bon Appétit