

CUISINE DES GONES

TENDRONS DE VEAU AU BEAUJOLAIS VILLAGES

Ingrédients (Pour 4 personnes)

4 tendrons de 200 g
2 cs de farine
150 g d'oignons
150 g de carottes
4 gousses d'ail
thym, laurier
sel, poivre
75 g de beurre
1 l de Beaujolais-Villages,



Recette :

Farinez les tendrons, puis les faire revenir dans un peu d'huile.
Les faire bien dorer.
Ajoutez le beurre, les oignons et les carottes coupés en petits dés, et l'ail.
Salez, poivrez.
Cuire au four à 200° pendant 15 mn.
Retirez les tendrons de la casserole.
Laissez les légumes.
Ajoutez le thym et le laurier.
Mouillez avec le Beaujolais-Villages.
Faire réduire de 2/3 puis rajoutez les tendrons pendant 5 mn.
Servir accompagnés d'une fricassée de champignons frais.



Bon Appétit