

## *RECETTE CUISINE des GONES*

### **VEAU MARENGO**

#### **Ingrédients :**

- 1 kg de blanquette de veau
- 250 gr de petits champignons de Paris
- 3 tomates
- 1 oignon
- 4 échalotes
- 6 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de farine
- 10 cl de bouillon de viande
- 10 cl de vin blanc sec
- 1 bouquet garni
- 4 branches de persil plat
- 1 pincée de poivre de Cayenne
- sel fin et poivre blanc du moulin

#### **Recette:**

- Pelez les tomates, épépinez-les et taillez-les en gros dés.
- Pelez l'oignon et les échalotes, puis hachez-les finement.
- Nettoyez les champignons de Paris. Effeuiliez le persil et ciselez-le.
- Faites fondre les tomates dans 1 soupe d'huile, sur feu doux. Salez et poivrez légèrement.
- Faites dorer les morceaux de blanquette dans le reste d'huile dans une cocotte.
- Ajoutez-y ensuite l'oignon, les échalotes, le persil et les champignons.
- Mélangez bien le tout. Laissez revenir quelques minutes, sur feu doux.
- Saupoudrez de farine. Mouillez avec le bouillon chaud et le vin blanc.
- Ajoutez le bouquet garni et le poivre de Cayenne. Salez et poivrez.
- Faites cuire, sur feu doux, pendant 1 heure 30.
- Incorporez les tomates à la préparation.
- Mélangez. Prolongez la cuisson pendant 15 minutes.
- Retirez le bouquet garni. Dressez dans un plat chaud.

**Bon Appétit**