

Sauté de Veau aux Pommes Caramélisées

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 2 h 30 min

Ingrédients:

- BLANQUETTE DE VEAU	800g
- OIGNON(S)	2
- CHAMPIGNONS DE PARIS	250g
- CAROTTE(S)	4 moyennes
- CONCENTRE DE TOMATES	2 noix
- FOND DE VEAU	1/2 c à soupe
- FARINE	2 c à soupe
- CIDRE BRUT	60 cl
- LAURIER	2 feuilles
- CRÈME FRAICHE	2 c à soupe
- PERSIL	
- POMME(S) JONAGOLD	2
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- COGNAC	1/2 dl
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Emincez l'oignon en fine lamelles.
- Nettoyez et coupez les champignons en gros dés.
- Pelez et coupez les carottes en rondelles.
- Faites revenir les morceaux de blanquette dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Ajoutez ensuite les oignons, carottes et champignons préparés.
- Remuez quelques instants puis ajoutez le concentré de tomates puis la farine. Mélangez pour bien enrober tous les morceaux.
- Saupoudrez de fond de veau puis arrosez avec le cidre. Intégrez les feuilles de laurier. Portez à ébullition puis baissez le feu. Salez et poivrez généreusement.
- Couvrez et laissez mijoter pendant 1 heure en remuant de temps en temps.
- D'un autre côté, pelez et coupez les pommes en gros dés.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud jusqu'à coloration. Ajoutez le sucre semoule et laissez caraméliser quelque peu.
- Arrosez alors avec le cognac et flambez.
- Poursuivez la cuisson à feu vif afin de réduire tout l'alcool.
- Lorsque la première heure de cuisson est terminée, intégrez les pommes caramélisées à la viande et poursuivez la cuisson 30 minutes.
- Après ce temps de cuisson, ajoutez la crème et le persil. Laissez encore mijoter 15 minutes.
- Rectifiez l'assaisonnement avant de servir.

Remarque:

Accompagnez de purée de pommes de terre, croquettes ou encore riz ou pâtes ... tout marche !