

Blanquette de Veau Sauce Tomate, Sauge et Petits Pois

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

- BLANQUETTE DE VEAU	1.2 kg
- OIGNON(S)	1 gros
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- SAUGE	
- FARINE	2-3 c à soupe
- VIN BLANC SEC	1 verre
- BOUILLON DE LÉGUMES	250 ml (½ cube)
- COULIS DE TOMATES	300 ml
- SUCRE (EN MORCEAUX)	2
- PETITS POIS	200g
- PARMESAN RÂPÉ	un peu
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Hachez finement l'oignon et l'ail.
- Faites revenir les morceaux de blanquette dans de l'huile et du beurre bien chaud.
- Laissez colorer sur toutes les faces. Salez et poivrez.
- Intégrez l'oignon, l'ail, la sauge. Laissez cuire quelques instants.
- Saupoudrez de farine et mélangez.
- Arrosez alors avec le vin blanc et le bouillon de légumes.
- Baissez le feu, couvrez et laissez mijoter doucement 1h15min en remuant de temps en temps.
- En fin de cuisson, ajoutez le coulis de tomates, les 2 carrés de sucre et les petits pois égouttés.
- Poursuivez la cuisson encore 15 minutes.
- Rectifiez l'assaisonnement puis servez et saupoudrez de parmesan.



Remarque:

Accompagnez de purée de pommes de terre