

Veau à la Corse

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

- BLANQUETTE DE VEAU	1.2kg
- OIGNON(S)	1
- CAROTTE(S)	2
- AIL EN POUDRE	1/2 c à café
- CURCUMA	1 c à café
- THYM	
- CONCENTRE DE TOMATES	3 c à café
- VIN BLANC SEC	25 cl
- BOUILLON DE VOLAILLE	25 cl (1 cube)
- LAURIER	2 feuilles
- OLIVE(S) VERTE(S)	150g dénoyautées
- CHAMPIGNONS DE PARIS	250g
- HUILE D'OLIVE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Emincez l'oignon. Coupez les carottes en dés.
- Faites revenir les morceaux de blanquette dans de l'huile chaude sur toutes les faces. Salez et poivrez. Réservez sur une assiette.
- Ajoutez alors l'oignon émincé et les carottes. Laissez cuire quelques minutes puis replacez la viande avec les légumes. Saupoudrez avec un peu de thym, d'ail et le curcuma. Mélangez puis arrosez avec le vin blanc et le bouillon. Incorporez le concentré de tomates. Portez à ébullition puis baissez sensiblement le feu et laissez mijoter 45 minutes.
- Coupez les champignons en gros dés.
- Après le temps de cuisson, retirez la viande et réservez-la sur une assiette. Passez au mixeur plongeant la sauce tomate-carottes afin d'obtenir un mélange lisse et homogène.
- Replacez sur le feu et faites bouillir 1 minutes puis baissez à nouveau le feu.
- Incorporez les olives, les champignons, le laurier et replacez la viande dans la cocotte.
- Laissez mijoter à découvert (afin de laisser épaissir la sauce) pendant 40-45 minutes.
- Rectifiez l'assaisonnement avant de servir.

Remarque:

Accompagnez ce plat de semoule, de riz voir même de croquettes de pommes de terre.