

Mitonné de veau au cidre et aux artichauts



Préparation : 20 mn

Cuisson : 2 h

Les ingrédients pour 6 personnes :

1,2 kg de sauté de veau sans os
400 g de fonds d'artichauts surgelés
1 oignon
3 échalotes
4 brins de thym
1 feuille de laurier
25 cl de cidre brut
25 g de beurre
1 belle c à s de moutarde
1 c à s de fond de veau déshydraté
Sel et poivre du moulin
Persil plat

Couper la viande en gros cubes réguliers et les faire revenir 10 mn dans une cocotte avec le beurre en remuant souvent. Ajouter les échalotes et l'oignon émincés. Saler peu et poivrer. Cuire 5 mn puis ajouter le cidre et 20 cl d'eau, le fond de veau, thym et laurier. Mélanger, couvrir et faire mijoter 1 h 15 à feu doux.

Décongeler les fonds d'artichauts et les couper en 4, les ajouter dans la cocotte, remuer et cuire encore 30 mn.

Retirer le thym et le laurier, prélever une louche de sauce avec oignon et échalotes et mixer avec la moutarde. Verser dans la cocotte, mélanger et ajuster l'assaisonnement. Servir accompagné de pommes de terre vapeur ou du riz et saupoudré de persil ciselé.

Boisson conseillée : Cidre fermier

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>