

Sauté de veau aux olives et tomates cerise



Préparation : 30 mn

Cuisson : 1 h 15

Les ingrédients pour 6 personnes :

1,2 kg d'épaule de veau ou de morceaux pour blanquette

40 cl de vin blanc

20 cl de bouillon de légumes

3 barquettes de tomates cerise panachées

Quelques olives vertes et noires

6 grosses gousses d'ail 1 brin de thym

3 c à s de basilic ciselé

1 citron

1 orange

20 g de beurre

4 c à s d'huile d'olive

1 c à s de sucre

Sel et poivre du moulin

Verser le vin blanc dans une casserole et le faire réduire de moitié par ébullition.

Découper la viande en cubes de 2 3 cm de côté. Prélever quelques bandes de zestes de citron et d'orange.

Dans une cocotte faire chauffer le beurre avec 1 c à s d'huile d'olive et y mettre les cubes de viandes à colorer de tous côtés en remuant. Assaisonner pendant que la viande rissole.

Ajouter ensuite le vin blanc réduit dans la cocotte, le bouillon, le thym, les zestes d'agrumes et les olives. Laisser mijoter 1 h environ en ajoutant de temps en temps un peu de bouillon si nécessaire pour maintenir le niveau de liquide.

Peler les gousses d'ail, les couper en 2 dans la longueur, retirer le germe et les faire rissoler dans 3 c à s d'huile d'olive sur feu moyen jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées et tendres. Les réserver.

Dans la même huile faire cuire les tomates cerise préalablement lavées et séchées, les assaisonner et les saupoudrer de sucre pour qu'elles caramélisent.. Ajouter les gousses d'ail en fin de cuisson, mélanger et réserver.

Presser 1/2 citron pour en recueillir le jus. Vérifier la cuisson de la viande avec la pointe

d'un couteau, la retirer de la cocotte et filtrer le jus de cuisson. Si nécessaire le faire réduire un peu jusqu'à ce qu'il devienne onctueux. Ajouter le jus de citron et rectifier l'assaisonnement.

Mettre les morceaux de viande à réchauffer dans la cocotte avec la sauce et servir aussitôt avec les tomates cerise, les gousses d'ail et parsemer de basilic ciselé.

Vin conseillé : un Rully

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>