



Sauté de veau à la tomate et champignons

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

La réalisation du sauté de veau.

Ingrédients:

- 1kg à 1,200kg d'épaule de veau
- [400 g de concassée de tomate](#)
- 200 g de carottes
- 500 g de champignons de paris
- 1.5 litre de fond de veau lié
- 25 cl de vin blanc
- 2 gousses d'ail
- Thym et laurier
- sel fin et poivre du moulin

Pour 6 personnes



Réalisation de la recette:

Réaliser votre concassé de tomates. Voir la recette en cliquant sur le lien [ici](#). Une fois avoir réalisé la concassée de tomate, faire chauffer un faitout avec un peu d'huile d'olive. Y faire revenir les morceaux de veau et assaisonner de sel fin et de poivre du moulin. Une coloration brune légère est recommandée pour permettre le développement des arômes du veau. Une fois avoir obtenu une belle coloration des morceaux de viande, déglacer avec le vin blanc sec. Ajouter les carottes coupées en morceaux et les faire suer pendant 5 minutes à feu moyen.

Verser la concassé de tomates, le fond de veau et porter à ébullition. Y mettre une branche de thym et les feuilles de laurier. Cuire 2 heures sur un feu doux et à couvert. Pendant la cuisson, préparer les champignons de Paris. Les émincer et les ajouter au sauté au bout de 1 h 30 de cuisson. Terminer la cuisson et lier le sauté avec de la maïzena diluée avec un peu d'eau. La liaison est facultative, tout dépend aspect de la sauce. Rectifier l'assaisonnement et servir le sauté.

