



Sauté de veau à la gremolata



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

beurre
huile d'olive
1 kilogramme de fricassée de veau
1 cuillère à soupe de farine
2 carottes (coupées en morceaux)
2 tiges de céleri (coupées en morceaux)
1 oignon (émincé)
200 ml d'pinot grigio
1 boîte de tomates en cubes (Elvea, 400 g)
400 ml bouillon liquide
1 brin de thym
2 feuilles de laurier
1 cuillère à café d'écorce de citron (râpé)
1 poignée de persil (ciselé)
2 gousses d'ail (pressées)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Faites chauffer une noisette de beurre et un filet d'huile d'olive dans une sauteuse. Saisissez la viande jusqu'à obtenir une belle coloration brune. Salez et poivrez.
- 2.** Saupoudrez la viande de farine et mélangez bien. Réservez.
- 3.** Dans la même poêle, faites cuire les légumes pendant 5 minutes. Déglacez au vin blanc, et poursuivez la cuisson quelques minutes.
- 4.** Ajoutez les cubes de tomates, le bouillon, thym et les feuilles de laurier. Salez et poivrez.



- 5.** Remettez la viande dans la poêle. Laissez mijoter à feu doux pendant une heure, jusqu'à ce que la viande soit bien tendre. Retirez le thym et le laurier.
- 6.** Mélangez le zeste de citron avec l'ail et le persil.
- 7.** Dressez la viande sur les assiettes. Parsemez de gremolata.