



Sauté de veau aux cèpes

**Jean-Claude
DICARMINE**



Plat



1h



1h30



6 pers.

Ingrédients

- 1kg de veau
- Huile d'olive
- 150g de beurre
- 3 Cuill. à S. de farine
- 1 bouquet garni
- 2 gousses d'ail
- Persil haché
- 3 échalotes
- 60cl de vin blanc
- 600g de cèpes
- 200g de crème épaisse
- 1kg de pommes de terre
- 2 oignons émincés
- 1 bouillon de volaille

Préparation

Sauté de veau

1. Découper 1kg de veau et le faire revenir à l'huile d'olive avec 100g de beurre dans une cocotte
2. Une fois que la viande est bien dorée, rajouter 3 c. à s. de farine, 1 bouquet garni, les gousses d'ail et du persil haché
3. Rajouter les échalotes émincées que vous avez déjà fait revenir, et 3 cuillères de fond de veau que vous avez préalablement mélangé avec 40 cl de vin blanc
4. Rajouter de l'eau à hauteur, puis laisser mijoter 1h, et rajouter 400g de cèpes frais en morceaux, 200g de crème épaisse et laisser encore mijoter 30 minutes

Gratin de Pommes Boulangères aux cèpes

1. Emincer 1kg de pommes de terre à chair ferme, 2 oignons que vous avez déjà fait revenir, 200g de cèpes émincés que vous avez fait revenir avec 50g de beurre
2. Mélanger le tout dans un plat qui va au four, rajouter le bouillon de volaille, l'eau et 20cl de vin blanc. Saler, poivrer et ajouter un bouquet garni
3. Cuire le tout 45 minutes au four

