

Date : 14/03/13

Sauté de veau au Tariquet et notes

par Gsf



En hiver, les petits plats mijotés sont toujours réconfortants. En plus, c'est souvent facile à réaliser sans trop d'étapes fastidieuses. J'ai eu envie de cuisiner du veau façon Gers avec du Tariquet, parce que j'adore le **Tariquet** il faut bien le dire. En quelque sorte, une blanquette légère, sans crème, avec des notes d'agrumes...

Pour 4 personnes

Évaluation du site

Paperblog est un service d'agrégation de contenus de blogs. Les articles référencés sont placés en Une du site ou rubriqués, selon leur thématique.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 1534

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine



- 1 kg de veau pour blanquette/sauté (épaule, collier)
- 1 bouteille de **Tariquet** sec (vin blanc Côtes de Gascogne)
- 1 cuillère à café de bouillon de viande en poudre
- 50 g de lard fumé coupé en lardons
- 3 carottes
- 1 gros oignon
- 2 échalotes
- 4 ou 5 champignons frais
- 1 cuillère à soupe de farine
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 1 orange non traitée (bio)
- 1 bouquet garni

Émincer les échalotes et oignon. Couper les carottes en rondelles et les champignons en morceaux. Peler la peau de l'orange en très gros morceaux pour en récupérer le zeste (éviter de prendre le blanc de la peau)

C'est mieux de ficeler les morceaux de peau d'orange entre eux pour ne pas qu'ils se perdent dans la sauce, le but étant de les enlever à la fin (ils vont juste donner le bon goût d'agrumes)

Faire revenir la viande et le lard dans l'huile jusqu'à ce que les morceaux soient un peu dorés. Saupoudrer de farine. Ajouter les oignons, échalotes et carottes. Bien remuer. Verser le vin, un peu d'eau pour couvrir complètement la viande, puis le bouillon et le bouquet garni.

Laisser mijoter à feu très doux pendant environ 1h30 en remuant. Verser de l'eau de temps en temps si nécessaire (la sauce réduit). Un quart d'heure avant la fin de la cuisson, ajouter les champignons. Avant de servir, ôter le bouquet garni et les peaux d'orange. Se déguste avec des pommes vapeur, du riz ou mieux des tagliatelles fraîches. Et biensûr avec un bon **Tariquet** !