

FRICANDO (RECETTE ESPAGNOLE)

Recette proposée par Silvia Icart



Préparation : 15 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 45 min - **Matériel :** -

Ingrédients : POUR 4 PERSONNES

- LA PICADA - 2 c.s. de pâte de ñora (espagnol) - 20 amandes grillées - 20 noisettes grillées - 1 gousse d'ail dégermée - 1 petite branche de persil - LE FRICANDO - 600 g de filets de veau coupés en morceau de taille moyenne - 150 g de champignons séchés - 1 oignon coupé en quatre - 1 carotte coupée en rondelle - 2 gousses d'ail dégermées - 100 g de tomates concassées - 100 g d'huile d'olive - 1 c.s. de tomate concentrée - 1 petite branche de thym - 50 g de vin blanc - 50 g de vin Rancio (vin espagnol) - 200 ml de bouillon de viande - 1 once de chocolat noir - sel, poivre - Farine et huile (panage et cuisson)

LA PICADA

1. Mettez dans l'eau chaude les champignons secs et réservez.
2. Dans la cuve inox, mettez les pâtes de ñora, les amandes, les noisettes, l'ail et le persil. Lancez le programme EXPERT, 15 secondes/vitesse 13 (sans chauffer). Réservez.

LE FRICANDO

1. Salez, poivrez et paner les filets de veau avec la farine. Mettre beaucoup d'huile dans une poêle et faites les frire. Réservez sur une plaque.
2. Mettez dans la cuve inox l'oignon, la carotte, l'ail et l'huile. Lancez le programme EXPERT, 10 secondes/vitesse 13 (sans chauffer).

3. Ensuite, lancez le programme EXPERT, 10 minutes/vitesse 1A/120°C sans le bouchon pour faire frire la préparation.
4. Ajoutez le jus de tomate concentré, les tomates concassées, le thym et le sel et poivre. Lancez le programme EXPERT, 5 minutes/vitesse 1A/120°C sans le bouchon.
5. Ajoutez les vins et lancez le programme EXPERT, 5 minutes, vitesse 1A/120°C.
6. Ajoutez la viande frit et le bouillon. Lancer le programme EXPERT, 20 minutes/vitesse 0/100°C sans le bouchon.
7. Ajoutez la picada, le chocolat et les champignons. Mélangez avec le programme EXPERT, 5 secondes/vitesse 3 (sans chauffer).
8. Pour finir la cuisson, lancer le programme EXPERT, 4 minutes/vitesse 1A/100°C.

Cook Expert ■

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : Silvia lcart