

SAUTE DE VEAU, LARDONS FUMES, FENOUIL

Recette proposée par Aurélie Kalt



Préparation : 1 h 40 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 1 h 30 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 15 personnes

- 1 kg de veau en morceaux (épaule) - 50 g de farine - 4 c.s. d'huile d'olive - 200 g de lardons fumés - 25 g de beurre - 1 botte d'oignons nouveaux - 1 gousse d'ail - 300 ml de vin blanc - 200 ml d'eau - 1 cube bouillon de légumes - 2 c.c. de graines de fenouil - 1 bouquet garni - 2 c.s. de concentré de tomates - 2 c.s. de maizena - 1 poireau - 3 carottes - sel, poivre

1. Dans la cuve transparente, lavez et épluchez les carottes. Emincez-les dans la midi cuve avec le disque éminceur 4mm en programme ROBOT. Réservez.

2. Dans la cuve en métal, déposez le beurre, l'ail et les lardons. Lancez le programme EXPERT 2 minutes / 1A / 130°.

3. Farinez les morceaux de veau, ajoutez les dans la cuve. Lancez le programme EXPERT 4 minutes / 1A / 130°.

4. Ajoutez le vin blanc, l'eau, le bouquet garni, et tous les légumes. Lancez le programme MIJOTAGE pendant 1 heure en retirant bien le couvercle.

5. Ajoutez le concentré de tomates et la maizena. Relancez 30 minutes.

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : Aurélie Calte