

Iucullus succullus

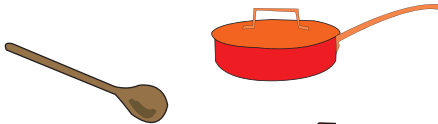


SAUTÉ DE VEAU AUX OLIVES

Préparation : 15 minutes
Cuisson : 2 h 30 minutes
(Pour 6 personnes)

Les ustensiles :

- 1 sauteuse
- 1 cuiller en bois



Les ingrédients :

- 1,6 kg de sauté de veau
- 1 bouteille de vin blanc chardonnay
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 c. à soupe de farine
- 1 bocal d'olives vertes fermes
- sel, poivre
- 1 feuille de laurier



Mets l'huile d'olive à chauffer sur un feu vif dans la sauteuse. Lorsqu'elle est chaude, fais colorer les morceaux de veau de chaque côté.

Quand ils sont tous dorés, saupoudre de farine et laisse cuire en remuant avec la spatule afin de bien enrober les morceaux de veau avec la farine.

Verse le vin blanc sur la viande et laisse sur feu vif afin de faire bouillir le vin pendant 10 min. Puis baisse le feu.

Ajoute le sel (mais pas trop car les olives sont salées), le poivre et la feuille de laurier.

Mélange bien puis couvre. Laisse mijoter 2 heures, toujours à feu doux. Égoutte les olives et ajoute-les dans la sauteuse. Laisse cuire encore 30 minutes.



Remue de temps en temps. Si la sauce réduit trop, n'hésite pas à ajouter un petit verre d'eau chaude.

C'est un plat que tu peux préparer à l'avance et qui est aussi très bon réchauffé.

ATTENTION !

L'alcool s'évapore en bouillant. Mais il ne faut surtout pas couvrir la sauteuse tant que le vin n'a pas bouilli : le couvercle enfermerait l'alcool dans la sauteuse et les vapeurs pourraient prendre feu quand tu la découvrirais.

Seul l'alcool dans un plat longuement mijoté s'évapore et disparaît. Cela signifie que tu peux te régaler de cette recette ou d'un coq au vin, mais que tu ne peux pas manger un baba au rhum ou une crêpe Suzette.