



Sauté de veau au cidre

veau fermier
Élevé au lait entier

Bretanin

20 ans
de qualité

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION : 15 MN
CUISSON : 1 H 30

- 1kg de sauté de veau sans os (en morceaux)
- 250g de sauté de veau avec os (en morceaux)
- 2 oignons • 4 verres de cidre brut • 1 bouquet garni
- 20cl de crème fraîche • 2 jaunes d'œufs • 3 cuillères d'huile • 20g de beurre • Sel et poivre du moulin

Dans une cocotte, faire revenir les morceaux de veau dans le beurre et l'huile. Lorsque la viande est légèrement dorée, la retirer et la réserver dans un autre récipient.

Éplucher et émincer les oignons, les verser dans la cocotte et remuer jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Arroser de cidre pour déglacer et ajouter la viande. Saler, poivrer puis laisser mijoter à feu doux, avec le bouquet garni, pendant environ 1h15. Couvrir et remuer de temps en temps.

Sortir la viande de la cocotte en l'égouttant légèrement puis la réserver au chaud dans un plat de service.

Si le jus de cuisson est trop liquide, le faire réduire.

Dans un bol, mélanger la crème fraîche avec les jaunes d'œufs battus à la fourchette. Hors du feu, verser ce mélange dans le jus de cuisson très chaud et bien remuer.

Verser cette sauce sur la viande et servir aussitôt.

