



Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager ...

Sauté de veau aux olives en mijoteuse



Ingédients:

- 1,2 à 1,5 kg de veau
- 500 g de tomates (6 ou 7)
- 2 échalotes
- 3 oignons émincés
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 branche de céleri
- 160g d' olives noires
- 160 g d'olives vertes
- 200 g de lardons fumés
- 1 bouquet garni (laurier-romarin)
- 2 pincées de thym effeuillé
- 400 ml de vin blanc
- sel et poivre.
- 140 g de concentré de tomates
- 2 ou 3 courgettes en rondelles

Dans la mijoteuse position forte, ajouter à l'huile d'olive , l'oignon et l'échalote coupés très fin ainsi que les lardons en petits dés. Jeter les morceaux de viande, au préalable salés, poivrés et légèrement saupoudrés de thym effeuillé. Mélanger puis incorporer les tomates, le céleri coupé, le romarin et la feuille de laurier. Mouiller avec 25 cl d'eau et le verre de vin blanc. Mélanger à nouveau et couvrir. Laisser mijoter au minimum 2 heures 1/2. A mi-cuisson,rectifier l'assaisonnement si besoin et ajouter les olives de préférence dénoyautées et le concentré de tomates. En dernier, environ 20 mn avant la fin, ajouter les rondelles de courgettes non épluchées pour qu'elles se tiennent à la cuisson même lente. Servir avec du riz ou de la semoule moyenne.

