# Sauté de veau Marengo aux tomates et aux champignons

Un sauté de veau mijoté dans une sauce tomatée avec des champignons et des petits oignons. Un plat de famille généreux.

| 4 personnes | 20 min préparation | 60 min cuisson | 80 min au total | facile niveau |
|---|---|---|---|---|

## Ingrédients

- 700 g de sauté de veau
- 200 g de champignons de Paris
- 12 petits oignons grelots
- 2 gousse d'ail
- 20 g de huile
- 400 g de tomates concassées
- 250 ml de bouillon de veau
- 1 c. à soupe de farine
- 1 bouquet garni
- 2 c. à café de sel

## Préparation

1. Mettre l'ail, l'huile et la farine dans le bol et mélanger.
   **10 sec / vitesse 4**
2. Ajouter le veau et saisir.
   **5 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse**
3. Ajouter les tomates, le bouillon, le bouquet garni et le sel.
4. Mijoter.
   **40 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse**
5. Ajouter les petits oignons et les champignons, puis poursuivre.
   **15 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse**
6. Retirer le bouquet garni et servir avec des tagliatelles.

**Le conseil de Tiha**
Épluche les petits oignons après les avoir trempés une minute dans l'eau bouillante.

**Conservation :** 3 jours au réfrigérateur.