

SAUTÉ DE VEAU AUX OLIVES



Temps de préparation: 10mn - Temps de cuisson: 50mn - Nombre de portions: 4

Ingrédients:

- 120g Oignons
- 30g Huile d'olive
- 70g Concentré de tomate
- 60g Vin blanc
- 1 Feuille de Laurier
- 2 Branches de thym frais
- 1cc Sel
- 800g Veau coupés en dès de 4 cm
- 500g Eau
- 200g Champignons de Paris émincés
- 150g Olives vertes dénoyautées

Préparation:

- Mettre 120g d'oignons dans le bol et hacher 5 sec/vitesse 5. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Ajouter 30g d'huile d'olive et rissoler 3 min/120°C/vitesse 1, sans le gobelet doseur.
- Ajouter 70g de concentré de tomate, 60g de vin, 1 feuille de laurier, 2 branches de thym et le sel, puis cuire 5 min/120°C/vitesse 1.
- Ajouter le 800g de veau et cuire 5 min/120°C/sens inverse/vitesse 0.5
- Ajouter 500g d'eau et cuire 35 min/100°C/□/vitesse 1, en remplaçant le gobelet doseur par le panier cuisson sur le couvercle du bol pour éviter les projections.
- Au bout de 15 minutes, ajouter 200g de champignons et 150g d'olives par l'orifice du couvercle sur les couteaux en marche. Prolonger la cuisson si nécessaire. Servir chaud.
- Au bout de 15 minutes, ajouter 200g de champignons et 150g d'olives par l'orifice du couvercle sur les couteaux en marche. Prolonger la cuisson si nécessaire. Servir chaud.