



Sauté de veau à l'estragon, petits légumes nouveaux

Pour 4 personnes :

- 600 gr de quasi de veau coupé en cubes
- 1 oignon ou une botte d'oignon grelots
- 1 cuillère à soupe de farine
- 1 cuillère à soupe d'huile et 1 petit morceau de beurre
- 10 cl de vin blanc
- 1 cuillère à café de fond de veau déshydraté
- 2 cuillère à soupe de vinaigre blanc
- 1 botte d'estragon ciselé
- 10 cl de crème fraîche
- 1 jaune d'oeuf

La garniture :

Petits pois frais, fèves, radis, asperges vertes, oignons nouveaux, mini carottes, mini navets.

Pommes de terre grenaille

Réalisation

Fariner légèrement les cubes de veau, faites chauffer l'huile dans la sauteuse avec une noix de beurre. Ajouter les oignons ciselés et faire revenir 5 minutes.

Ajouter un verre de vin blanc, le thym, le fond de veau déshydraté et mouiller avec de l'eau.

Cuire 20 minutes à petit bouillon. Ajouter à la fin l'estragon, le vinaigre blanc.

Pendant ce temps, préparer tous les légumes.

Cuisson à l'eau bouillante salée des légumes verts (petit pois (surgelés), fèves, asperges vertes que je vais rafraichir avec des glaçons pour fixer la chlorophylle)

Cuisson départ eau froide salée des carottes, navet et pommes grenaille

Pour la sauce, je filtre l'ensemble pour ne récupérer que la sauce et j'y ajoute le jaune d'œuf mélangé avec la crème fraîche. Surtout ne plus faire bouillir. Saler poivrer.

Réchauffer tous les légumes au beurre dans une poêle .