



RECETTE

Veau à l'italienne

Pour 6 personnes :

1,2 kg de veau (épaule ou quasi)

1 boîte de tomate entière

2 oignons blancs

Capres

Cornichons

1 bouteille de vin blanc

Vinaigre balsamique

Sel, poivre

1 bouquet de basilique

. Faites revenir dans une cocotte, les oignons et le veau dans un peu d'huile d'olive.

. Arroser de vinaigre balsamique. 3 cuillères à soupe.

. Laisser évaporer.

. Verser du vin blanc jusqu'à mi-hauteur par rapport à la viande (pas la hauteur de la cocotte), et laisser l'alcool s'évaporer.

. Ajouter les tomates, et 1 cuillère à soupe de câpres.

. Découper en rondelles, 4-5 cornichons et les ajouter dans la cocotte..Saler et poivrer.

. Laisser mijoter à feu doux en couvrant, pendant 1 heure.

. Rajouter le bouquet de basilique (uniquement les feuilles)

. Laisser à nouveau mijoter pendant une heure à feu doux

. Accompagnez votre plat de riz blanc ou de tagliatelle

NOTES :

.....

.....

.....

Bon appétit !