



## Veau Marengo



### Ingrédients

- Pour 4 personnes
- 800 g d'épaule de veau coupée en morceaux
- 1 oignon émincé
- 2 échalotes émincées
- 150 g de champignons de Paris coupés en 4
- 30 cl de vin blanc
- persil
- 1 bouquet garni
- 1 petite boîte de tomates pelées
- sel, poivre



### Préparation

- Faire dorer la viande dans la cocotte puis transférer sur une assiette.
- Mettre l'oignon, les échalotes, les champignons et le persil dans la même cocotte. Les faire blondir. Déglacer si besoin avec un peu de vin blanc.
- Rajouter à ce mélange la viande et les tomates pelées.
- Arroser de vin blanc, saler, poivrer, ajouter le bouquet garni.
- Laisser cuire 1 h à feu doux ou 20 mn en autocuiseur, à partir de la montée en pression.

