Difficulté : Moyenne Temps de préparation : 10 min Temps de cuisson : 1 heure

SAUTÉ DE VEAU AU CHORIZO ET RIZ DE CAMARGUE

Le sauté de veau est un plat classique de la cuisine française, particulièrement réconfortant, délicat et savoureux, souvent accompagné de riz de Camargue.

- **Le Veau et le Chorizo** sont sélectionnés par Didier de la **Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant une viande tendre et pleine de saveurs.
- **Les Légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.

LES INGRÉDIENTS

Paleron, jumeau, macreuse, jarret sans os, bas carré de veau
200g

Chorizo tranché
70g

Riz de Camargue
80g

Oignon
1

Gousse d'ail
1

Sauce tomate
100g

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS

Sel, Poivre, Thym, Laurier
selon votre goût

Beurre

Huile d'olive

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Préparation des ingrédients Veau : Coupez le veau en cubes d'environ 2-3 cm de côté. Légumes : Épluchez et hachez finement l'oignon et l'ail.

ÉTAPE 2

Cuisson du riz Dans une casserole d'eu salée bouillante faites cuire le riz environ 12mn Egouttez et réservez avec une noix de beurre.

ÉTAPE 3

Cuisson du veau et du chorizo Dans une cocotte, chauffez l'huile d'olive à feu moyen. Ajoutez le veau et faites -le dorer de tous les côtés pendant 5 à 6 minutes. Vous pouvez légèrement saler et poivrer à ce stade. Ajoutez ensuite le chorizo et faites cuire avec le veau pendant environ 2 minutes, jusqu'à ce que le chorizo libère un peu de sa graisse et devienne légèrement doré.

ÉTAPE 4

Ajoutez l'oignon, et l'ail. Faites revenir pendant 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que l'oignon devienne translucide. Ajoutez la sauce tomate. Mélangez bien.

ÉTAPE 5

Ensuite, recouvrez d'eau et laissez mijoter à feu doux pendant 40-45 minutes, jusqu'à ce que le veau soit tendre et que la sauce se soit un peu épaissie. Vérifiez la cuisson du veau : il doit être bien cuit mais tendre.

ÉTAPE 6

Assemblage : Servez le mélange de veau et chorizo bien chaud, accompagné du riz que vous avez préparé.

CONSEILS ET ASTUCES

Si vous souhaitez une sauce un peu plus fluide, ajoutez un peu de vin blanc à la sauce avant de la faire réduire.