



## VEAU MARENGO AUX TAGLIATELLES

Le **Veau Marengo** est un plat classique de la cuisine française où le veau mijote dans une sauce riche et parfumée.

- Le **Veau** est sélectionné par **Didier de la Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant ainsi une viande d'exception, tendre et pleine de saveur.
- **Les Pâtes** de **Stéphane** des Pâtes Fraîches.
- **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

 <b>Veau (épaule ou collier)</b> 200 grs	 <b>Tagliatelles</b> 80grs	 <b>Oignon</b> 1	 <b>Champignon de paris</b> 100 grs
 <b>Bouquet garni</b> 1	 <b>Vin blanc</b> 10cl	 <b>Concentré de tomate</b> 100 grs	 <b>Gousse d'ail</b> 1
 <b>Carotte</b> 1			

### LES INGRÉDIENTS NON INCLUS

 <b>Farine</b> 1 cuillère à soupe	 <b>Huile d olive</b>	 <b>Bouillon de volaille</b> 25cl
--	--	---

### LES ÉTAPES

#### ÉTAPE 1

Emincez l'oignon et l'ail. Pelez et coupez les carottes en rondelles. Nettoyez et émincez les champignons.

#### ÉTAPE 2

Faites chauffer l'huile d'olive dans une cocotte et faites dorer les morceaux de veau sur toutes les faces. Saupoudrez de farine et mélangez, puis déglacez au vin blanc.

#### ÉTAPE 3

Ajoutez l'oignon, l'ail, les carottes et le concentré de tomate. Versez le bouillon, ajoutez le bouquet garni, salez et poivrez. Couvrez et laissez mijoter à feu doux pendant 1h15.

#### ÉTAPE 4

15mn avant la fin de la cuisson ajoutez les champignons et laissez mijoter à découvert pour réduire légèrement la sauce.

#### ÉTAPE 5

Pendant ce temps cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée (temps de cuisson indiqué sur le paquet).

#### ÉTAPE 6

Servez le veau marengo bien chaud avec les linguines nappées de sauce.



## CONSEILS ET ASTUCES

Vous pouvez ajouter un peu de zeste de citron ou de paprika en fin de cuisson.