Mmm LA MAISON DU MIEUX MANGER | FERME DU CANTAL

Difficulté : 1 **Temps de préparation : 10mn** **Temps de cuisson : 1h20**



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



Veau (épaule ou collier)
200 grs



Tagliatelles
80grs



Oignon
1



Champignon de paris
100 grs



Bouquet garni
1



Vin blanc
10cl



Concentré de tomate
100 grs



Gousse d'ail
1



Carotte
1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Farine
1cuillère à soupe



Huile d olive



Bouillon de volaille
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 indique 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.