

Rouelles de veau au cidre et aux cèpes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 1 h 45

Les ingrédients pour 5-6 personnes :

1,3 kg de rouelle de veau (morceaux utilisés pour l'osso-bucco)

2 oignons

1 branche de thym

2 verres de cidre

300 g de champignons de Paris (remplacés par des petits cèpes)

10 cl de crème liquide

1 jaune d'oeuf (pas mis)

Persil plat

Beurre

Sel et poivre du moulin

Éplucher et hacher les oignons. Les faire blondir dans une cocotte avec un peu de beurre. Assaisonner les morceaux de rouelles de veau et les faire revenir dans la cocotte dans le beurre chaud pour les faire dorer de chaque côté. Une fois dorés ajouter le cidre et mettre le thym dans la cocotte. Couvrir et cuire 1 h 30 environ à petit feu. Pendant ce temps nettoyer les champignons de Paris (ou les cèpes), les couper en 2 ou 4 suivant la grosseur. Faire chauffer un peu de beurre dans une poêle et quand il est bien chaud mettre les champignons à revenir. Quand ils sont dorés arrêter la cuisson. Après 1 h 30 de cuisson du veau ajouter les champignons dans la cocotte et continuer la cuisson 10 mn.

Si vous mettez le jaune d'oeuf, le battre avec la crème (mais il faut savoir que vous ne pourrez pas réchauffer la sauce où alors à tout petit feu pour ne pas la faire bouillir et éviter la coagulation du jaune), autrement ajouter directement la crème dans la cocotte. Chauffer pour lier la sauce. Vérifier l'assaisonnement.

Égoutter les rouelles de veau et les mettre dans les assiettes, accompagner de riz, napper de sauce et saupoudrer de persil ciselé.

Vin conseillé : un Bourgueil

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>