

# Sauté de veau de Lisbonne

## Ingrédients/pour 4 personnes

600g(ou+) de morceaux de veau\* sauté ou blanquette\*

½ chorizo extra fort coupé en petites rondelles

8 belles pommes de terre

1 petite boîte de concentré de tomate (soit 3 cuillères à soupe)

1 poignée d'olives noires

1 verre de porto rouge ou blanc

1 verre d'eau

1 oignon

1 gousse d'ail

1 branche de thym

Sel et poivre



## Préparation/

**1)** coupez la viande en gros cubes. La faire dorer dans une cocotte avec un peu d'huile d'olive quelques minutes. Ajoutez ensuite l'oignon émincé et le faire roussir.

**2)** Versez sur la viande l'eau et le porto. Y délayer le concentré de tomates.

**3)** Ajoutez le reste des ingrédients. Saler modérément à cause des olives et poivrer. 600g(ou+) de morceaux de veau\* sauté ou blanquette\*

½ chorizo extra fort coupé en petites rondelles

8 belles pommes de terre

1 petite boîte de concentré de tomate (soit 3 cuillères à soupe)

1 poignée d'olives noires

1 verre de porto rouge ou blanc

1 verre d'eau

1 oignon

1 gousse d'ail

1 branche de thym

Sel et poivre

Coupez la viande en gros cubes. La faire dorer dans une cocotte avec un peu d'huile d'olive quelques minutes. Ajoutez ensuite l'oignon émincé et le faire roussir.

2) Versez sur la viande l'eau et le porto. Y délayer le concentré de tomates.

3) Ajoutez le reste des ingrédients. Saler modérément à cause des olives et poivre

### **Pour finir/**

Posez le couvercle sur la cocotte et laissez mijoter doucement pendant 1 heure  $\frac{1}{2}$  en rajoutant un peu d'eau si la sauce vous paraît trop courte, vers la fin de la cuisson.

**1 recette par personne mais un peu moins d'ingrédients**