

Sauté de veau marengo

A l'origine, c'est François Claude Guignet dit Dunat le cuisinier de Napoléon Bonaparte qui, à l'occasion de sa victoire lors de la bataille de Marengo face aux autrichiens le 14 juin 1800 prépara ce plat. Il y mit tout ce qui lui passait sous la main dont des écrevisses ou des œufs frits. A l'origine le plat était à base de poulet Napoléon apprécia énormément ce plat et en redemanda régulièrement à son cuisinier.

Pour la petite histoire ...

Avec le temps, Dunat perfectionna la recette en remplaçant le poulet par du veau, les écrevisses par des champignons et les œufs frits par des oignons



Sauté de veau marengo

Recommandation

Les ingrédients

Pour 6 personnes

Préparation 45 minutes

Cuisson : 2h15

Veau (épaule, collier)	1,2kg
Huile	5 cl
Oignons	150 g
Vin blanc	1,5 dl
Fond de veau brun	3 dl
Tomates	250 g
Concentré de tomates	100 g
Gousses d'ail	2 gousses
Bouquet garni	1
Petits oignons	300 g
Sucre	20 g
Beurre	80 g
Champignons de Paris	300 g
Persil haché, sel, poivre	

La recette

- Découper la viande en morceaux réguliers. La faire revenir à feu vif dans l'huile. L'assaisonner. Réserver.
- A sa place, faire cuire les oignons épluchés et émincés. Déglacer avec le vin blanc. Mouiller avec le fond brun. Ajouter la viande, les tomates, le concentré de tomate, l'ail épluché et écrasé et le bouquet garni. Saler, poivrer. Couvrir et faire cuire à feu doux pendant 1h30.
- Eplucher les petits oignons. Les faire cuire dans une petite casserole avec très peu d'eau, le sucre et 50g de beurre, jusqu'à ce qu'ils deviennent bruns. Les réserver.
- Nettoyer et émincer les champignons. Les faire sauter dans le reste de beurre. Assaisonner.
- Réserver la viande.
- Passer la sauce au chinois. Vérifier la consistance et l'assaisonnement. Y remettre la viande ainsi que les oignons et les champignons. Laisser mijoter 10 minutes
- Dresser dans le plat de service. Saupoudrer de persil haché.



Notre astuce

Cuisez votre veau marengo la veille et le faire réchauffer le jour J.