

## Sauté de veau à l'italienne



En cette journée dominicale ensoleillée, un plat pour se rappeler que l'été peut aussi se rappeler à nous dans les assiettes. Je l'ai trouvé sur le [site du CIV](#) (centre d'information des viandes) qui répertorie notamment de nombreuses recettes autour des produits carnés. Un bon plan si vous êtes en panne d'idées.

### Horloge et couverts :

Pour 2-3 personnes

- Préparation : 10 min
- Cuisson : 1h 30

### Dans le panier :

- 350g de longe de veau à rôtir
- 1 oignon
- 1 boîte de tomates pelées
- 50g d'olives noires (je n'en ai pas mis, personne n'aime chez moi...)
- 2 gousses d'ail
- 50g de parmesan en bloc
- 1cs de thym en poudre
- 1cs de basilic haché surgelé
- 20cl de vin blanc
- 3cs d'huile d'olive



### Préparation :

- Détailler la viande en bouchées régulières. Ciseler l'oignon, hacher l'ail.
- Égoutter les tomates pelées et les couper en quartiers.
- Couper le parmesan en cubes.



### Dans la sauteuse :

- Faire dorer les morceaux de veau dans l'huile d'olive. Ajouter l'oignon, (éventuellement les olives), l'ail et le thym, laisser suer quelques minutes puis déglacer avec le vin blanc.
- Faire réduire un peu avant de joindre les quartiers de tomates. Assaisonner et laisser mijoter 1 h à feu doux et à couvert.
- Ajouter les cubes de parmesan et le basilic, poursuivre la cuisson encore 15 minutes. C'est le parmesan qui va lier la sauce.



### Touche finale :

Servir bien chaud avec des pâtes ici des spaghettis au blé complet (j'ai fait ma paresseuse... ce sont des pâtes industrielles).

