

Sauté de veau à la normande

SAUTÉ DE VEAU À LA NORMANDE

Pour 6 personnes

Ingrédients :

- 1,200 kg de sauté de veau
- 100 g de beurre
- 100 g d'oignons émincés
- huile (PM)
- 20 cl de cidre
- 20 cl de crème fraîche

- . Faites chauffer l'huile dans une cocotte et mettez-y les morceaux de viande à revenir de tous les côtés avec les oignons.
- . Quand ils sont bien rissolés, singez avec la farine.
- . Déglacez avec le cidre et mouiller avec un court-bouillon à hauteur de la viande.
- . Laisser mijoter 40 mn environ tout en remuant.
- . Après cuisson, rectifiez la liaison de la sauce et l'assaisonnement.
- . Rajoutez la crème fraîche et servir.