

Sauté de veau crémé à l'oseille

Préparation 15 mn

Cuisson 20-25 mn

Les ingrédients pour 4 personnes (plutôt 5):

1 kg d'épaule de veau en morceaux

25 g de beurre

1 c à s d'huile

2 oignons hachés

1 c à s de farine

2 verres de vin blanc sec

1 bouquet garni

2 gousses d'ail

Sel et poivre

500g d'oseille

10 g de beurre

4 belles c à s de crème fraîche

Des pommes de terre à chair ferme

Faire chauffer le beurre avec l'huile dans l'autocuiseur et y mettre la viande à roussir de toutes parts.

A mi-opération ajouter les oignons hachés. Quand la viande est dorée saupoudrer de farine et mélanger pour enrober les morceaux. Ajouter le vin, le bouquet garni, l'ail écrasé, sel et poivre. Faire bouillir et fermer l'autocuiseur. Laisser cuire 20 à 25 mn à partir de la mise en pression. Tout dépend de la grosseur des morceaux de viande.

Pendant la cuisson de la viande, faire cuire des pommes de terre à l'eau bouillante salée (cuisson à l'anglaise).

Eplucher et laver l'oseille, la couper grossièrement ou la hacher, et la mettre à mijoter dans une casserole avec le beurre, sel et poivre pendant 10 mn environ sans couvrir et en mélangeant souvent.

Egoutter et quand la viande est cuite, lui ajouter la crème et l'oseille en tournant sur le feu 1 à 2 mn.

Servir avec les pommes de terre.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>