

VOL AU VENT recette de Mamie Simone

Cuire le morceau de veau entier la veille, 1H30 selon le poids juste dans l'huile d'olive. Saler poivrer.

Le lendemain, couper en petit cube la viande, les champignons et les quenelles (quantité au feeling, selon vos goûts)

En même temps, faite 1 bouillon avec 1.5l d'eau et 3 cubes de bouillon de boeuf (le bio est bien meilleur)

Faire un roux avec 100g de beurre et de la farine, ne pas laisser brunir, bien surveiller la cuisson.

Ajouter les échalotes. Ajouter un verre de vin blanc, puis du bouillon, laisser épaissir et remettre du vin blanc (pas plus de 4 verres) et bouillon jusqu'à obtention de la quantité de sauce désirée.

Ajouter la viande, les champignons et les quenelles. Laisser cuire à feu doux 30 min.

Servir avec du riz et une croûte feuilletée.