

Sauté de veau de Lisbonne

Préparation : 15 mn

Cuisson : 1 h

Les ingrédients pour 3 personnes :

450 g de sauté de veau ou de tendrons

15 cm environ de chorizo coupé en fines tranches

3 grosses pommes de terre à chair ferme pelées et coupées en morceaux

1 petite poignée d'olives noires (j'ai mis des niçoises)

1 petite boîte de concentré de tomate

1 verre de Porto rouge

1 verre d'eau

1 oignon émincé

1 gousse d'ail émincée finement

1 branche de thym

Huile d'olive

Sel et poivre du moulin

Couper la viande en gros cubes et la faire revenir dans une cocotte avec un peu d'huile d'olive pendant quelques minutes. Ajouter l'oignon et le faire dorer puis mettre le Porto et l'eau ainsi que le concentré de tomate. Mélanger et ajouter les autres ingrédients (chorizo, thym, ail, pommes de terre en morceaux , olives noires). Saler et poivrer. Laisser mijoter 1 h. Si la sauce paraît trop courte rajouter un peu d'eau.

Ce plat est encore meilleur préparé la veille et réchauffé. On peut remplacer le Porto rouge par du Porto blanc et on peut également le faire avec du filet mignon de porc et remplacer le chorizo par de la soubressade.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>