



SAUTE de VEAU aux aubergines

Temps préparation : 20 mn

Cuisson : 1 Heure

Ingrédients : pour 6 personnes

- 800g d'épaule de veau désossée ou de jarret de veau (*osso bucco*)
- 3 petites aubergines (ou 2 moyennes)
- 1 oignon blanc
- 3 belles tomates mûres (à défaut, 1 boîte de 250g chair de tomates)
- 1 gousse d'ail
- 2 galettes de fond de veau surgelé (*Picard*)
- huile d'olive
- sel, poivre, thym et origan.

Matériel : pèle-tomates, sauteuse en fonte

PREPARATION

Préparation des légumes et de la viande :

- Aubergines : éplucher partiellement les aubergines, les couper en tranches d'1 cm d'épaisseur, les mettre dans une passoire et les saler. Les laisser dégorger pendant 20 mn, le temps de préparer la suite du sauté de veau. Puis les rincer à l'eau et les essuyer.
- Oignon : L'émincer en fines tranches avec une mandoline.
- Tomates : Les éplucher avec le pèle-tomate puis les couper en morceaux.
- Veau : Découper la viande en cubes de 3 cm environ.

CUISSON

Dans une sauteuse en fonte, faire chauffer 2 c.à soupe d'huile d'olive. Faire revenir doucement les oignons émincés pendant 10 mn. Les mettre de côté.

Mettre la viande dans la sauteuse et faire dorer à feu vif. Puis ajouter les oignons, les palets de fond de veau, l'ail haché, les tomates, les aubergines, sel, poivre, thym et origan.

Couvrir et laisser cuire 1 heure à feu doux en remuant toutes les 15 mn. Pour concentrer le jus rendu par les aubergines, enlever le couvercle de la sauteuse 15 mn avant la fin de la cuisson.