

# VEAU MARENGO



**PERSONNES : 3**



**PRÉPARATION : 10 mn**



**CUISSON : 60 mn**



**REPOS : 0 mn**



**TEMPS TOTAL : 70 mn**

**500 g d'épaule de veau**

**1 oignon**

**1 gousse d'ail**

**1 boîte de champignons entiers**

**1 boîte de tomates pelées**

**1 verre de vin blanc**

**huile d'olive,**

**sel, poivre,**

**origan, thym**

1. Dans une cocotte, faites revenir avec un peu d'huile l'ail et l'oignon coupés en petits morceaux ainsi que le veau coupé en morceaux.

2. Ajoutez les champignons coupés en deux, les tomates pelées et une verre de vin blanc. Mélangez.

3. Ajoutez du sel, du poivre, de l'origan et du thym.

4. Fermez la cocotte et laissez cuire à feu moyen 30 mn à partir du sifflement.

**Pour finir... Servez avec du riz, des pâtes ou des frites.**

