



Menu Europe

Mardi 18 janvier 2022



Recette

Sauté de veau à la hongroise

Voici une version adaptée de la recette du « Sauté de veau à la hongroise » proposée par la Caisse des Ecoles, tu peux essayer de le cuisiner à la maison. Il faut pour cela que tu sois accompagné d'un adulte !

Cette année, pars à la découverte de spécialités gastronomiques du monde entier ! L'Europe est le premier continent mis à l'honneur. En plat principal tu pourras déguster un plat traditionnel préparé en Hongrie dont la recette est donnée sur cette affiche. En garniture, tu pourras découvrir les röstis, une spécialité originaire de Suisse alémanique. Ce mot tire son origine du verbe röschte (rôtir), les pommes de terre sont effritées puis rôties dans du beurre sous forme de galettes. Auparavant les röstis étaient plutôt consommés en guise de petits déjeuner par les paysans suisses !

Pour 4 personnes :

400g de sauté de veau
2 oignons
1 poivron rouge
1 poivron vert
100g de champignons de Paris
1 gousse d'ail
1 cuillère à soupe de paprika
400g de tomates pelées
70g de concentré de tomate
100mL de crème liquide
1 cuillère à soupe de farine
1 pincée d'herbes de Provence
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
Sel, poivre



Préparation :

Taille les oignons épluchés, les poivrons et les champignons en lamelles.
Epluche la gousse d'ail et détaille-la en petits dés.
Dans une grande casserole, fais revenir le veau dans l'huile d'olive.
Ajoute les oignons et les poivrons, mélange et laisse revenir le tout.
Ajoute la farine, mélange bien à nouveau.
Ajoute ensuite les poivrons, l'ail, le paprika, les herbes aromatiques, les tomates pelées et le concentré de tomate, mélange l'ensemble.
Recouvre tous les aliments d'eau et laisse mijoter 1h30 à feu doux.
A la fin de la cuisson ajoute les champignons et la crème.
Laisse mijoter à nouveau 5min, assaisonne, c'est prêt !