

Poué  
4 personnes Saute de veau  
aux poireaux

Ingrédients :

800g de veau (épaule ou jarret de cuisse)  
800g de blanc de poireaux (je laisse le vert tendre)  
10 cl de vin blanc sec  
40g de beurre  
10 cl d'huile d'arachide (je mets de l'olive)  
20 cl de lait  
40g de raisins de Smyrne  
1/2 citron  
Sel, poivre

Mise en place :

- 1/ Détailler la viande si le boucher ne l'a pas préparée.
- 2/ Emincer régulièrement les blancs de poireaux.
- 3/ Faire tremper les raisins à l'eau froide.

Cuisson :

- Dans une casserole à fond épais ou une cocotte assez large pour pouvoir contenir tout les morceaux les uns à côté des autres, faire chauffer l'huile et le beurre.  
- Assaisonner les morceaux de veau et les aligner dans le beurre chaud. Les laisser colorer pendant environ 15 mn, à feu doux en les retournant sans les piquer.

- Toujours sur feu doux, ajouter les  
poireaux et laisser suer à couvert 10 mn  
sans laisser colorer.

- Ajouter le vin blanc et le bouquet  
garni. Ajouter un peu de sel et de poivre.

- Puis verser le lait et terminer la  
cuisson pendant une demi-heure environ.  
La sauce va se lier d'elle-même.

- S'assurer que le veau est cuit,  
retirer le bouquet garni, ajouter les  
raisins de Smyrne égouttés et quelques  
gouttes de citron.

- Rectifier l'assaisonnement et servir.