

Sauté de veau à la bière



Plat **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 130 mn

Nous l'avons servi avec une purée de pommes de terre et romarin, le tout accompagné de la même bière.

Ingrédients

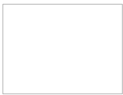
- morceaux de veau
- bière blonde
- bouillon de boeuf (1 tablette de cube dans un quart de litre d'eau)
- farine
- 1 filet d'huile
- piment
- cumin
- oignons
- sel, poivre

Préparation

- 1 Faites revenir les morceaux de veau dans un wok, puis mettez-la dans une grande terrine.
- 2 Émincez les oignons et faites-les revenir dans le wok avec un filet d'huile.
- 3 Ajoutez-y un peu de farine et mouillez avec la bière et un peu de bouillon de boeuf. Assaisonnez avec le piment, le cumin, du sel et du poivre.
- 4 Versez le tout sur la viande dans la terrine et mettez au four à 160°C pendant 2 heures en surveillant régulièrement la cuisson.

Proposé par

33gourmande



Retrouvez Marie-Claude sur son [blog "33gourmande"](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

