



- 800 g d'épaule de veau désossée coupée en morceaux
- 3 carottes
- 200 g de champignons de Paris
- 2 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 50 g de concentré de tomates
- 15 cl de vin blanc sec
- 6 branches de thym frais
- 1 feuille de laurier
- 2 CS d'huile d'olive
- 2 CS de farine
- 2 CS de fond de veau en poudre
- 6 tiges de persil plat
- 1 cc de sel
- 1/2 cc de poivre moulu



Chauffer l'huile d'olive dans une poêle à feu vif et y saisir les morceaux de veau. Saupoudrer de farine et poursuivre la coloration 2 min en mélangeant la viande. Après cette étape, déposer les morceaux de viande dans la cocotte.

Diluer le concentré de tomates et le fond de veau dans le vin blanc.

Peler les échalotes, les carottes et les gousses d'ail.

Couper les échalotes en fines tranches et les carottes en grosses rondelles puis les déposer dans la cocotte, avec le thym effeuillé, la feuille de laurier et les gousses d'ail entières.

Arroser avec le vin blanc à la tomate, saler et poivrer. Mélanger, couvrir et cuire 2 h 30 en position «faible».

Après ce premier temps de cuisson, couper les champignons en 4 et les ajouter à la cocotte. Poursuivre la cuisson 30 min en position «élevée».

Parsemer le veau marengo de persil ciselé avant la dégustation pour apporter un peu de fraîcheur.

**À déguster avec des pommes de terre vapeur ou du riz.**

