

SAUTE DE VEAU AUX PRUNEAUX ET AU THE

Pour 4 personnes

INGREDIENTS :

600 gr de sauté de veau

300 gr de pruneaux d'Agen moelleux

1 sachet de thé

1 bâton de cannelle

1 clou de girofle

10 cl de Porto (ou vin cuit)

Huile neutre

Sel, poivre

RECETTE :

Faire bouillir 20 cl d'eau avec le sachet de thé, ajouter les pruneaux, clou de girofle, bâton de cannelle, et laisser infuser,

Couper le veau en cubes,

Dans une cocotte :

Chauffer l'huile, dorer la viande 10 mn

Saler, poivrer, verser le porto petit à petit pour caraméliser les morceaux,

Retirer la viande,

Verser l'infusion au thé (sans les pruneaux), laisser réduire de 3/4

Remettre la viande et les pruneaux dans la cocotte, réchauffer délicatement

Servir accompagné de semoule.