

# TENDRONS DE VEAU

## BRAISÉS



4 personnes



Préparation  
25 min



Cuisson  
1 h



Repos  
0 min



Temps total  
1 h 25

## INGRÉDIENTS

- 4 tendrons de veau
- 200g de champignons de paris
- 1 carotte
- 2 branches de céleri
- 3 échalotes + 1 poivron
- 15 cl de bouillon
- 2 c. à soupe de farine
- 3 c. à soupe d'huile
- 10 cl de vin blanc
- Sel et Poivre

**1** Pelez et coupez la carotte, le céleri, les échalotes, et le poivron.

Coupez le bout terreux des champignons, lavez-les rapidement sous un filet d'eau froide et séchez-les dans un torchon propre puis émincez-les.

Coupez les tendrons de veau en petits dés.

**2** Poudrez les dés de tendrons de veau avec la farine.

Faites chauffer l'huile dans une cocotte et mettez les tendrons à revenir à feu vif jusqu'à ce que les morceaux soient uniformément dorés.

Une fois dorés, retirez-les et réservez-les dans une assiette.

**3** Dans la cocotte, faites revenir les champignons émincés ainsi que la carotte, le céleri, les échalotes et le poivron. Lorsque la garniture commence à colorer légèrement, replacez les morceaux de tendrons dans la cocotte. Salez, poivrez.

**4** Déglacez avec le vin blanc, remuez bien avec une spatule puis laissez réduire 5 min et mouillez avec le bouillon.

Couvrez et baissez le feu. Laissez mijoter 1h à feux doux.

**5** Servez ce plat accompagné de pâtes : nouilles ou tagliatelles par exemple...



Préparez ce plat la veille, réchauffé il ne sera que meilleur !