

# VEAU MARENGO



Personnes : **3**

Préparation : **10 min**

Cuisson : **60 min**

Repos : **0 min**

500 g d'épaule de veau

1 oignon

1 gousse d'ail

1 boîte de champignons entiers

1 boîte de tomates pelées

1 verre de vin blanc

Huile d'olive

Origan et thym

Sel et poivre

1. Dans une cocotte, faite revenir avec un peu d'huile l'ail et l'oignon coupés en petits morceaux ainsi que le veau coupé en morceaux.
2. Ajoutez les champignons coupés en deux, les tomates pelées et un verre de vin blanc. Mélangez.
3. Ajoutez du sel, du poivre, de l'origan et du thym.
4. Fermez la cocotte et laissez cuire à feu moyen 30 min à partir du sifflement.

**Pour finir... Servez avec du riz, des pâtes ou des frites.**



**BOUCHERIE STB**

*Ghislain et Caroline GUILLEMIN*  
AVENUE DU PRESIDENT KENNEDY  
60800 CREPY EN VALOIS  
Tél : 03 44 87 05 79