

Pour le Château Ardennes 2002 :

Veau Marengo, pour six personnes, façon ma grand-mère¹ :

Préparation : 25 min - **Cuisson** : 2 h

Ingrédients : 1 kg de veau (poitrine ou carré découvert), 5 cl d'huile, 30 gr de beurre, 60 gr d'oignons, 2 gr d'échalotes, 100 gr de champignons, du persil haché, 30 gr de farine, 25 de tomate concentrée, 10 cl de vin blanc et 10 cl de bouillon.

Mettre à chauffer dans la cocote l'huile et le beurre. Faire dorer 40 gr d'oignons entiers ainsi que le veau coupé en morceaux. Lorsque la viande est à moitié dorée, saupoudrer avec le reste des oignons, l'échalote et le persil hachés. Saupoudrer de farine et laisser blondir. Mouiller avec le bouillon chaud et le vin blanc, assaisonner, mettre le bouquet garni et laisser cuire doucement pendant 1h 30. A ce moment, ajouter la tomate concentrée et les champignons épluchés et coupés en morceaux. Pour servir, retirer le bouquet garni.

¹ d'après H. Delage et G. Mathiot dans "Je sais cuisiner", Editions Albin Michel, 1946.