

RAVIOLES À POÊLER AU CHÈVRE AFFINÉ, *Sauté de veau à la tomate et champignons*



Plat



Ravioles



Nb. portions

2-3



Préparation

35 MIN



Cuisson

1H30



INGRÉDIENTS

- 1 sachet de ravioles à poêler au chèvre affiné Saint Jean
- 480 g de morceaux pour sauter de veau (Morceaux de blanquettes)
- 3 tomates
- 100 ml de vin blanc
- 3 gros champignons de Paris
- 1 oignon
- 1 filet d'huile d'olive
- Sel / Poivre
- Herbes de Provence
- 250 ml de bouillon de veau
- Une à deux cuillères à café de maïzena

RECETTE

Préparation

- **Découper la viande** : Sortir le veau du réfrigérateur 1 heure à l'avance. Découper chaque morceau de veau en deux ou trois selon l'épaisseur.
- Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une marmite. Pendant ce temps, éplucher et émincer finement l'oignon. L'ajouter dans l'huile chaude et le faire revenir 2 minutes environ.
- **Démarrer la cuisson du sauté de veau** : Ajouter désormais le veau et tout en mélangeant, le faire revenir 2 petites minutes afin de le faire colorer sur toutes les faces. Déglacer le tout en ajoutant le vin blanc. Pendant ce temps, rincer les tomates, retirer le pédoncule et les découper en gros quartiers.
- Une fois le vin blanc réduit, verser les quartiers de tomates, mélanger puis saler et poivrer. Ajouter quelques herbes de Provence et poursuivre la cuisson 5 minutes.
- Préparer le bouillon de veau en portant 250 ml d'eau à ébullition avant d'y diluer 2 cuillères à café de fond de veau à l'aide d'un fouet. Ajouter une louche de fond de veau dans le sauté ; attention à ne pas noyer la viande. Couvrir et compter 1 heure 15 minutes de cuisson environ. Mélanger régulièrement.
- **À mi-cuisson, préparer les champignons** : Les rincer rapidement à l'eau froide, les éplucher s'ils sont abîmés et couper l'extrémité des pieds. Les émincer en lamelles et les faire fondre 5 minutes à feu moyen sans matière grasse en remuant. Retirer l'eau de cuisson des champignons et les verser dans le sauté de veau qui continue à mijoter.
- **Terminer la cuisson** : Goûter, saler et poivrer à nouveau le sauté de veau et poursuivre la cuisson si la viande n'est pas assez fondante. Une fois la cuisson terminée et afin d'épaissir la sauce, la porter à nouveau à ébullition puis ajouter une à deux cuillères à café de maïzena (Selon la quantité de bouillon) préalablement diluées dans 4 à 8 cuillères à café d'eau.
- **Pendant que la cuisson se termine, poêler les ravioles au chèvre** : Faire fondre une noisette de beurre dans une poêle. Les faire poêler 5 minutes en les retournant régulièrement. Les ajouter au sauté de veau, mélanger et servir.

ASTUCE

N'oubliez pas que plus le sauté de veau aura mijoté, plus la viande sera fondante. Attention néanmoins à ne pas noyer la viande dans le bouillon pour ne pas vous retrouver avec une sauce liquide en fin de cuisson.