



LE SAUTÉ DE VEAU AU PAPRIKA ET AU MIEL DE PARIS D'ÉMILIE

Pour 8 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 3 h 15

Dans une cocotte, versez de l'huile de tournesol, faites bien dorer la viande, puis retirez-la et réservez. Émincez les oignons et faites-les revenir quelques minutes dans la même cocotte. Ajoutez-y la viande. Salez et poivrez. Versez de l'eau au niveau de la viande, puis ajoutez le miel, le laurier et le paprika. Laissez mijoter pendant 3 h. Mélangez régulièrement.

Pendant ce temps, émincez le vert des cébettes et coupez les cornichons en rondelles. Lorsque la viande est très tendre, prélevez un peu de bouillon de cuisson et incorporez-y la crème ainsi que les queues d'oignons et les cornichons. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Servez la viande accompagnée du bouillon crémé et d'une purée de légumes bien beurrée et bien salée.

2 kg de sauté de veau
1 filet d'huile de tournesol
2 oignons
2 c. à s. de miel
2 feuilles de laurier
1 c. à c. de paprika
80 cl de crème liquide
Quelques cébettes
Quelques cornichons au vinaigre
Sel
Poivre

Les conseils de Julie -

Vous pouvez réaliser une purée de patate douce pour accompagner ce sauté.

