

NOIX DE VEAU SAMBRE ET MEUSE

VIANDES

Préparation : 20'
Cuisson : 1h Facilité ♥

Ingrédients pour 6 pers

1 noix de veau d'1kg 200

1 bouquet d'estragon frais ou séché

2 échalotes

4 tomates (j'ai ajouté 1 c à café de sucre)

2 c à soupe de concentré de tomates

40 cl de crème fraîche culinaire

15 cl de vin blanc

40 gr de beurre

sel et poivre

Dans une cocote faire prendre une belle couleur au rôti avec le beurre.

Allumez le four à 200°.

Enlever le rôti et faire suer les échalotes coupées finement, puis l'ail coupés finement et enfin les tomates émondées épépinées, coupées grossièrement en gros carrés et l'estragon. Ajouter le vin blanc.

Cuire au four 50 minutes à couvert en l'arrosant de temps en temps.

Sortir le rôti de veau sur un plat et le laisser reposer couvert, un quart d'heure .

(pour que la viande se détende).

Pendant ce temps relancer la sauce sur le feu fort puis diminuer le feu ,

ajouter la crème puis le concentré de tomates et rectifier l'assaisonnement.

(j'ai ajouté du sucre pour l'acidité de mes tomates).

Sur un plat long dresser les tranches de viande et napper avec votre garniture cuite.

Servir la sauce dans une saucière.

Régalez vous, cette sauce est bien de chez nous.

[Http://parfumsdecampagne.be](http://parfumsdecampagne.be)

géré par Eliane

