



Veau parfumé aux agrumes

Ingrédients

400 g de Pulpe de tomates La Rustica Cirio 500 g de veau 1/2 branche de céleri 1 carotte 1/2 citron 1/2 orange 50 g de persil 200 ml de vin blanc 500 ml de bouillon de volaille Huile d'olive extra vierge 1 gousse d'ail Farine Sel Poivre

Préparation

1. Coupez le veau en 5 tranches. Saupoudrez-les de farine et faites-les revenir dans de l'huile chaude aromatisée avec la gousse d'ail.
2. Retirez l'ail et ajoutez les légumes finement hachés. Versez le vin, laissez-le s'évaporer et transférez le tout dans un plat à four.
3. Ajoutez la pulpe de tomates, le bouillon, le sel et le poivre et couvrez d'une feuille d'aluminium. Faites cuire à 180 degrés pendant 1 heure et 30 minutes.
4. Coupez l'écorce des agrumes et hachez-les finement avec le persil.
5. Au moment de servir, faites réduire la sauce de cuisson et servez saupoudré d'agrumes hachés.

