

Butternut et son sauté de veau



Temps de préparation : 15 mn

Temps de cuisson : 50 mn

Ingédients pour 6 personnes :

1 kg de Butternut

4 tomates

échalotes

ail

huile d'olive

1,5 kg de sauté de veau

10 cl de vermouth sec

herbes de Provence

20 cl de crème fraîche épaisse

sel, poivre

Préparation:

Lavez, épluchez, épépinez et coupez la Butternut.

Lavez et épluchez les tomates, les échalotes et l'ail.

Faites revenir les morceaux de viande sur toutes les faces dans une cocotte bien huilée.

Ajoutez les échalotes émincées et laissez blondir légèrement.

Incorporez le vin et un verre d'eau et remuez.

Salez, poivrez et ajoutez les herbes, les tomates coupées en dés et l'ail émincé.

Couvrez et faites mijoter 30 mn.

Ajoutez les courges, mélangez et laissez cuire 20 mn.

Versez la crème avant de servir.

Butternut et son sauté de veau

Astuce: Vous pouvez réaliser cette recette avec de la Musquée de Provence.