

Sauté de veau au potimarron



Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 50 minutes

Ingrédients pour 6 personnes :

- 2 kg de potimarrons
- 1 kg de sauté de veau
- 250 gr de tagliatelles colorées
- 1 oignon
- 500 gr de coulis de tomates
- 15 cl de vin blanc sec
- 100 gr de beurre
- 2 cuillère à soupe de farine
- Thym, laurier, sel, poivre.

Préparation :

1. Lavez le potimarron et découpez un couvercle
2. Epépinez, otez les filaments et enlevez la chair délicatement en laissant une bonne épaisseur sur le côté
3. Réservez la chair
4. Dans un grand faitout rempli d'eau salée frémissante, plongez la coque et faites cuire 30 minutes
5. Retirez-la et laissez égoutter longuement
6. Pelez et hâchez l'oignon
7. Coupez la chair du potimarron en petits dés
8. Farinez légèrement la viande coupée en morceaux et faites revenir dans une sauteuse avec du beurre fondu
9. Rajoutez le vin blanc et versez le coulis de tomates
10. Salez et poivrez
11. Ajoutez les épices et faites cuire 30 minutes à feu doux

Sauté de veau au potimarron

12. Ajoutez les dés de potimarrons et poursuivez la cuisson pendant 20 minutes
13. Faites cuire les tagliatelles 10 minutes dans l'eau salée bouillante et égouttez
14. Versez les pâtes chaudes dans la coque du potimarron et ajoutez la viande et la sauce