

# Sauté de veau aux pruneaux

## **Pour 4 Personne(s)**

Temps de préparation : **35 min**

Temps de cuisson : **120 min**

900g de sauté de veau  
16 pruneaux sans noyaux  
4 branches de thym frais  
4 feuilles de laurier  
1 bouteille de cidre brut  
80g de beurre  
3 cuillères à soupe d'huile de tournesol  
3 échalotes  
2 cuillères à soupe de farine  
sel, poivre.

Eplucher et hacher les 3 échalotes.

Faire fondre le beurre dans une cocotte, ajouter l'huile de tournesol.

Saisir les morceaux de viande dans le beurre et l'huile chaude.

Lorsque les morceaux sont bien colorés, ajouter les échalotes hachées, le thym, le laurier, les pruneaux, laisser roussir, verser la farine, mélanger puis mouiller avec le cidre.

Saler, poivrer et laisser mijoter la cocotte à couvert 2 heures à feu très doux en remuant de temps en temps.

Lorsque le sauté de veau est cuit et moelleux, stopper le feu et poser directement la cocotte sur la table.

Déguster bien chaud avec des pâtes fraîches ou des pommes de terre vapeur.

## **Suggestion**

Pour accélérer la préparation: Découper la viande en tout petit morceaux et retirer 30 minutes à la cuisson.

Pour être plus festif: Ajouter des morceaux de pommes poêlées au beurre au moment de déguster.