

Sauté de veau de Lisbonne

Ingrédients pour 3 personnes :

- 400g de sauté de veau
- 1 morceau de chorizo coupé en fines rondelles
- 3 pommes de terre coupées en gros morceaux
- 1 petite poignée d'olive noires
- 1 petite boîte de concentré de tomates
- 1 verre de porto + un verre d'eau
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 pincée de thym
- Poivre
- Sel



Les étapes :

1. Couper la viande en gros carrés. La faire revenir dans une cocotte avec un peu d'huile d'olive quelques minutes.
2. Ajouter l'oignon et le faire roussir.
3. Ajouter l'eau, le Porto, et délayer le concentré de tomates.
4. Ajouter les autres ingrédients, saler (très modérément) et poivrer.
5. Laisser mijoter pendant 1 heure en rajoutant un peu d'eau si la sauce vous paraît trop courte.
6. Nota : vous pouvez faire ce plat la veille car réchauffé, il est encore meilleur.
7. Nota 2 : ne supprimez pas le chorizo ni le Porto, car ça donne beaucoup de caractère à ce plat.
8. Nota 3 : vous pouvez également le faire avec du filet mignon de porc et de la soubressade.
9. Nota 4 : on peut remplacer le Porto rouge par du blanc.