

Le veau à la crème

1 kg de veau dans le collet coupe en cubes de 2 cm de côté; 2 gros oignons; 1 grand verre de vin blanc; 1 verre de bouillon de légumes; 150 g de crème fraîche; 1 bouquet garni (thym, laurier, persil); 50 g de beurre de cuisine; sel, poivre, paprika.

Eplucher les oignons et les hacher grossièrement. Faire fondre le beurre dans une cocotte et y faire revenir les morceaux de veau de tous les côtés. Mettre la viande de côté et y faire dorer maintenant les oignons hachés. Remettre la viande avec les oignons et mouiller avec le vin blanc et le bouillon. Saler, poivrer, ajouter une demi-cuillerée à café de paprika, ainsi que le bouquet garni. Laisser cuire à petit feu et à moitié couvert durant 1 heure. Retirer le bouquet garni et verser la crème au dernier moment. Rectifier l'assaisonnement, verser dans un plat bien chaud et servir en même temps que la purée de pommes de terre.