

Veau «Colombine»

Pour 4 personnes: *1 kg de ragoût de veau; 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive; 40 g de beurre; 100 g de petits oignons; 150 g de champignons; 500 g de tomates; 1,3 dl de bière et autant de bouillon; 30 g de farine; 1 bouquet garni; 1 cuillerée à soupe de persil finement haché; 1 gousse d'ail pressé; sel et poivre du moulin.*

Faites rissoler les oignons entiers et les morceaux de veau dans une cocotte contenant l'huile et le beurre. Quand la viande est à moitié dorée, ajoutez l'ail pressé, le persil haché et la farine. Faites blondir en remuant à l'aide d'une cuillère de bois. Mouillez avec la bière et le bouillon tièdes. Salez et poivrez, ajoutez le bouquet garni. Laissez cuire pendant une heure trente. D'autre part, préparez la sauce tomate en faisant fondre pendant vingt minutes les tomates coupées en quartiers dans une casserole, avec du sel et du poivre. Passez la

sauce et versez dans la cocotte avec les champignons coupés en lamelles. Laissez cuire encore pendant quinze minutes.