

## Veau au safran

*Ingrédients pour 4 personnes :*  
600 g de ragoût de veau, 1 c.s. d'huile, poivre, sel, 2 c.s. de farine bise, 2 échalottes, 2 carottes moyennes, ½ dl de cidre sans alcool, 1 boîte de tomates pelées (400 g), 1 feuille de laurier, 1 pochette de safran, 2 dl de crème, 250 g de champignons, 1 c.c. d'huile, 1 c.s. de persil haché.

*Préparation :* sécher la viande. Faire chauffer l'huile et sauter la viande avec le poivre et le sel. Ajouter les échalottes et les carottes coupées en julienne, faire revenir un moment. Saupoudrer de farine et mouiller avec le cidre. Ajouter les tomates, la feuille de laurier et le safran, laisser mijoter à petit feu 60 min. Afiner avec la crème et assaisonner à volonté. Dans une casserole, faites revenir les champignons en lamelles ou coupés en 4 dans un peu d'huile. Ajouter le persil, verser sur le plat.