

### **Veau sauté à la parisienne**

Pour 4 personnes: 750 g d'épaule ou de jarret de veau en gros dés; 1 cuillerée à soupe de beurre fondu «Gourmet»; 1 oignon piqué; 1 carotte; 1 cuillerée à soupe de farine; 1 petite boîte de purée de tomate; 3 dl de bouillon de bœuf; 1 cuillerée à café de «Season All» de McCormick;  $\frac{1}{8}$  de cuillerée à café de poivre blanc; 1 prise de romarin moulu;  $\frac{1}{8}$  de cuillerée à café de mélange d'herbes italien; 3 cuillerées à soupe de petits oignons blancs frais.

Faites rôtir la viande dans le beurre fondu à feu vif. Ajoutez l'oignon piqué et la carotte, saupoudrez de farine et laissez prendre couleur. Mouillez avec le bouillon, épicez, ajoutez la purée de tomates. Laissez cuire à feu doux et à couvert pendant environ une heure. Garnissez avec les petits oignons que vous aurez fait rissoler avec un peu de sucre et de sel. Servez avec un accompagnement de purée de pommes de terre ou de riz en