

# Veau Marengo et son riz pilaf : la recette traditionnelle inratable

---

## Ingrédients pour le Veau Marengo (pour 1kg de viande)

- 1 kg de viande à braiser (épaule, tendron ou flanchet) coupée en cubes de 4 à 5 cm
- 200g de champignons de Paris
- 10 à 15 petits oignons grelots
- 15 cl de vin blanc sec
- Coulis de tomate ou concentré de tomate dilué dans du bouillon de veau
- Huile et beurre pour la cuisson

## Préparation du Veau Marengo

- Faire revenir les morceaux de viande dans un mélange d'huile et de beurre jusqu'à obtenir une belle coloration
- Ajouter les oignons grelots et les champignons de Paris
- Déglacer avec le vin blanc sec
- Incorporer le coulis de tomate et le bouillon de veau
- Laisser mijoter à feu doux pendant 1h30 à 2h pour garantir une viande fondante

## Ingrédients pour le Riz Pilaf

- 1 volume de riz
- 2 volumes de liquide (bouillon ou eau)
- Oignons émincés
- Matière grasse

## Préparation du Riz Pilaf

- Faire 'nacrer' le riz dans la matière grasse avec les oignons émincés jusqu'à ce qu'il devienne translucide
- Ajouter le liquide selon le ratio 1 volume de riz pour 2 volumes de liquide
- Cuire à couvert, à feu doux, sans remuer pendant environ 18 minutes
- Laisser reposer 5 minutes hors du feu avant de servir

## **Conseils de dressage**

- Dresser le veau Marengo dans un plat creux
- Accompagner avec le riz pilaf préparé
- Parsemer de persil plat fraîchement ciselé juste avant de servir pour apporter de la fraîcheur