

Préparation: (Pour 4 pers) : 15 mn

Cuisson : 2 heures

Ingrédients: 1 kg d'épaule de veau • 3 oignons blancs • 8 gousses d'ail • 100 g d'olives vertes dénoyautées • 6 tomates • 1 sachet de cèpes séchés • 1 bouquet garni • 1 cuillerée à soupe d'huile • 1 noix de beurre • 1 cuillerée à soupe de Maïzena • Sel, poivre.

Préparation : Pelez les gousses d'ail et hachez-les. Épluchez les oignons, coupez-les en petits dés et faites-les revenir 3 minutes dans une cocotte sur feu vif avec l'huile et le beurre.

Détaillez le veau en cubes de 5 cm de côté. Ajoutez-les aux oignons et faites-les dorer sur toutes les faces.

Pelez et épépinez les tomates ; coupez-les en 6 morceaux et mettez-les dans la cocotte avec le bouquet garni et l'ail haché. Salez, poivrez, puis couvrez la cocotte. Laissez mijoter 1 h 45 à feu doux.

Quand la cuisson est terminée, ajoutez les olives et les cèpes.

Liez la sauce avec la Maïzena délayée dans un peu d'eau tiède, puis remuez délicatement, remettez le couvercle sur la cocotte et poursuivez la cuisson encore 15 minutes.