

VOL AU VENT

Préparation :

Couper la viande en petits morceaux, si le boucher ne l'a pas fait,
Émincer l'oignon,
Préparer un coulis (un bon bol), l'assaisonner et le faire chauffer (micro ondes...),
Trier et couper en lamelles les champignons : on les fera revenir à la poêle avec ail et persil.

Confection du fonds :

Faire dorer la viande puis la réserver.
Dans la même cocotte, faire revenir l'oignon, saupoudrer de farine et bien homogénéiser.
Verser une petite quantité de coulis avant que ça ne colle...

Assemblage :

Finir de verser le coulis, homogénéiser, ajouter un peu de piment et remettre ensuite la viande.
Insérer des olives vertes dénoyautées et un peu de thym. Saler, poivrer, ajouter un peu de Madère.
Cuisson : au moins 1 h en cocotte. Ajouter les champignons 15 mn avant la fin.

Se procurer :

Moitié veau, moitié porc, en comptant environ 150 g. par personne,
Oignon (doux),
Champignons de Paris,
Concentré de tomates (coulis),
Olives vertes dénoyautées,
Farine, Madère, Piment, Thym, Ail et Persil à ajouter à la fin, si l'on veut.