

Veau Marengo et son riz pilaf : la recette authentique

Ingrédients pour le Veau Marengo

- Morceaux de veau à mijoter (épaule, tendron ou flanchet) coupés en cubes de 4 à 5 cm
- Mélange d'huile et de beurre pour la cuisson
- Farine pour singer la viande
- Tomates (fraîches ou concentré)
- Ail haché
- Vin blanc sec
- Bouillon de veau ou de volaille
- Champignons de Paris émincés

Préparation du Veau Marengo

- Faire revenir les morceaux de veau dans le mélange huile et beurre pour obtenir une coloration homogène.
- Singer la viande avec la farine.
- Ajouter les tomates, l'ail haché, le vin blanc et le bouillon.
- Laisser mijoter à feu doux, à couvert, pendant 1h30 à 2h pour garantir la tendreté.
- Incorporer les champignons de Paris 15 à 20 minutes avant la fin de la cuisson pour qu'ils restent fondants mais fermes.

Ingrédients pour le Riz Pilaf

- Riz long grain
- Oignon ciselé
- Beurre
- Bouillon ou eau (ratio : 1 volume de riz pour 2 volumes de liquide)

Préparation du Riz Pilaf

- Faire revenir l'oignon ciselé dans le beurre.
- Ajouter le riz et le faire 'nacer' jusqu'à ce qu'il devienne translucide.
- Verser le liquide (bouillon ou eau).
- Porter à ébullition, couvrir hermétiquement et cuire au four à 180°C ou à feu très doux pendant 18 minutes.

- Laisser reposer 5 minutes couvert hors du feu avant d'égrener délicatement à la fourchette.

Conseils de dressage

- Agrémenter le plat de croûtons frits au beurre pour le croquant.
- Ajouter des œufs au plat (optionnel) pour une touche traditionnelle.
- Saupoudrer d'un hachis de persil plat frais juste avant de servir.