

Quantité : 4 (1) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **1 h**

Préparation **10 min**

Cuisson **50 min**



### Préparation

1. Faire chauffer l'huile d'olive dans une grande sauteuse.
2. Ajouter les cubes de veau et les saisir rapidement à feu élevé, des deux côtés jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
3. Ajouter l'ail et le laisser revenir 2 ou 3 minutes.
4. Ajouter ensuite les champignons et laisser cuire une dizaine de minutes supplémentaires.
5. Mouiller le tout avec le bouillon de bœuf. Réduire le feu et laisser mijoter de 30 à 40 minutes (en ajoutant un peu de bouillon au cours de la cuisson, si nécessaire)
6. Quand la viande est bien tendre, ajouter les tomates cerises, le persil et la cuire 5 minutes supplémentaires.
7. Pour terminer, ajouter la crème et le parmesan. Assaisonner de sel et de poivre et poursuivre la cuisson de 8 à 10 minutes, toujours à feu moyen-doux.

PUBLICITÉ

### Ingrédients

400 g de champignons mélangés nettoyés et tranchés

700 g de cubes de veau à braiser

2 gousses d'ail émincées

400 g de tomates cerises coupées en deux

650 ml de bouillon de boeuf

3 (c. à soupe) de persil haché

1 (c. à soupe) d'origan séché

5 (c. à soupe) d'huile d'olive

100 ml de crème 35 % M.G.

40 g de parmesan reggiano râpé

Sel et poivre

PUBLICITÉ