



TENDRONS DE VEAU A LA PROVENCALE

4 personnes

INGREDIENTS:

1 grosse échalote ou un oignon rouge
1/2 litre de bouillon de poule
1 verre de vin rouge
4 tendrons de veau
herbes de provence
1 bouquet garni
1 gousse d'ail en chemise
poivre, sel, miel, concentré de tomate

PREPARATION:

- Faire suer une grosse échalote ou un oignon rouge finement hâché dans très peu de matière grasse.
- Y ajouter un 1/2 litre de bouillon de poule additionné d'herbes de provence, d'un bouquet garni, d'un verre de vin rouge, d'une gousse d'ail en chemise, d'une cuillerée à café de miel et d'une autre de concentré de tomate.
- Porter à ébullition et laisser mijoter.
- Pendant ce temps, faites **bien dorer à fond** 4 tendrons préalablement assaisonnés de poivre, sel et d'herbes. Attention avec le sel car le bouillon de cuisson sera déjà bien relevé.
- Déposer les tendrons dans une cocotte, les arroser du bouillon préparé, porter à ébullition et laisser cuire à feu doux durant au minimum 1 hr.
- Surveiller la sauce afin qu'elle se réduise jusqu'à texture moilleuse. Si nécessaire, ajouter un peu de liquide (selon, vin ou eau chaude) et ajuster l'assaisonnement.
- Servir

REMARQUE: Peut être préparé avec toutes sortes de bouillons et de vins, vin jaune par exemple.
Accompagner de pâtes, de riz ou purée de pdt.

