

La recette de Geneviève



Grémolata de veau

Recette pour 4 personnes

1 **Ingrédients** : 800 g d'épaule de veau ; 1 oignon doux ; 2 gousses d'ail ; 20 cl de vin blanc sec ; 40 cl de coulis de tomates ; 1 branche de thym et 1 feuille de laurier ; 1 cuillère à soupe d'huile d'olive ; sel et poivre.

Pour la garniture Grémolata : ½ citron non traité ; ½ botte de persil ; 1 gousse d'ail.

2 Opérations :

- Découper l'épaule de veau en cubes de 3 cm.
- Émincer l'oignon, hacher l'ail.
- Saler et poivrer les morceaux de veau et les faire dorer dans l'huile chaude. Réserver.
- Faire revenir l'oignon et l'ail dans cette cocotte pendant 2 à 3 minutes.
- Déglicer avec le vin blanc, laisser s'évaporer puis ajouter le coulis de tomates, le thym, le laurier et la viande.
- Couvrir et laisser mijoter 1 h 15.
- Préparer la garniture Grémolata.
 - Prélever le zeste de citron à l'aide d'un économe, et le hacher.
 - Laver le persil, l'effeuiller et le hacher.
 - Hacher l'ail finement.
 - Mélanger le tout.
- Au moment de servir, dresser la viande dans le plat de service et la parsemer de Grémolata. Servir aussitôt.

3 **Conseil** : Servir cette recette italienne avec des pâtes fraîches, spaghettis ou tagliatelles.

