

Sauté de Veau au Chorizo



Ingrédients pour 6 personnes :

- **1,2 kg sauté de veau coupé en morceaux**
- **3 cuillères à soupe d'huile d'olive**
- **1 kg pommes de terre épluchées et coupées en morceaux**
- **800 gr carottes épluchées et coupées en rondelles**
- **200 ml VOUVRAY MOELLEUX**
- **200 ml d'eau**
- **400 gr tomates concassées en boîte ou fraîches en saison**
- **1 oignon émincé**
- **1 gousse d'ail émincée**
- **1 chorizo doux ou piquant, selon vos préférences, peau enlevée et coupé en rondelles**
- **sel et poivre**

Dans une cocotte, faites chauffer l'huile et faites revenir les morceaux de viande jusqu'à coloration.

Ajoutez l'oignon émincé et les rondelles de chorizo, laissez cuire 3 à 4 minutes sur feu vif tout en remuant de temps en temps.

Mouillez avec le Vouvray Moelleux et l'eau. Portez à ébullition puis ajoutez les tomates concassées, les morceaux de pommes de terre, les carottes en rondelles et l'ail. Salez et poivrez.

Faire cuire à couvert pendant une bonne demi-heure (si la sauce est trop liquide, enlevez le couvercle), continuez à faire mijoter doucement pendant 15 minutes à feu doux.

Suivant la taille de vos morceaux de veau, rajoutez une dizaine de minutes de cuisson.

Un plat complet et mijoté accompagné d'un Vouvray Tranquille Demi-Sec, une parfaite alliance !

Source et photo : Papilles et Pupilles

Pour de nouvelles recettes, rendez-vous sur www.christophegaudron-vouvray.fr