

Veau aux olives au magimix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 55 min	Durée : 65 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 11	Etapes : 7	Astuces : 12	

Ingrédients

800G d'épaule de veau
120G d'olives vertes dénoyautée
100G de vin blanc
1 boîte de tomates pelée
1CàS de maïzena
1 oignon
1 gousse d'ail
1CàS de crème épaisse
1CàS d'huile d'olive
1CàC de cumin
Sel et poivre

Etapes

Â»

Eplucher l'ail et l'oignon, les mettre dans le bol du thermomix et mixer 5 secondes sur la vitesse 5.

Â»

Ajouter l'huile d'olive et régler 5 minutes sur 70°C à la vitesse 2 en fonction sens inverse.

Â»

Ajouter le vin, les tomates pelées, le cumin, le sel et le poivre dans le bol du thermomix.

Â»

Mettre la viande et les olives dans le panier de cuisson et régler 45 minutes sur 100°C en fonction sens inverse sur la vitesse 1.

Â»

A la sonnerie enlever le panier de cuisson.

Â»

Ajouter la crème épaisse et la maïzena dans le bol du thermomix et programmer 5 minutes sur 70°C à la vitesse 4 en fonction sens inverse.

Â»

Verser dans un plat la viande et les olives, puis par dessus la préparation qui se trouve dans le bol du thermomix.

A servir chaud. Ce veau au thermomix est un délice