Viande de veau avec sauce au Brugge Apéro Herbes Rouges

Ingredienten:

- 200 g de Brugge Apéro aux épices rouges en dés
- 1,5 kg de nuque de veau
- 100 g de beurre Brugge non salé
- 1 dl de vin blanc
- 4 feuilles de laurier
- 2,5 dl de bière blonde
- 1 branche de thym
- 40 g de moutarde
- ½ l de bouillon de viande
- 5 jeunes oignons
- 1 branche de persil
- 30 g de tomates séchées
- 10 œufs de caille cuits durs
- poivre et sel
- 1 boîte de concentré de tomates
- 1 piment rouge

Pour le roux blanc

- 50 g de beurre Brugge non salé
- 50 g de farine

Préparation:

- Détaillez la nuque de veau en dés d'environ 3 cm sur 3. Faites-la revenir brièvement dans le beurre Brugge.
- Retirez la viande de la poêle, et dans la même poêle, faites revenir l'oignon, l'échalote et le piment rouge grossièrement coupés.
- Lorsque les oignons sont translucides, ajoutez le vin blanc, la bière, les feuilles de laurier, le thym, la moutarde, la viande de veau et le bouillon de viande. Laissez mijoter à feu doux durant 75 minutes, jusqu'à ce que la viande soit cuite à point.
- Écumez, puis versez dans une passoire.
- Faites un roux avec 50 g de beurre et 50 g de farine et versez-y le jus de viande que vous avez recueilli. Mélangez bien jusqu'à obtention d'une sauce bien lisse.

- Ajoutez les dés de Brugge Apéro aux herbes rouges, le concentré de tomates, les tomates séchées, le poivre et le sel. Mélangez bien.
- Déposez la viande dans la sauce et garnissez avec les œufs de caille cuits durs, les jeunes oignons et le persil.
- Servez chaud avec du pain ou des pommes de terre.

6 personen
120 min
Plat principal
2

Source: https://www.bruggefromage.be/recettes/viande-de-veau-avec-sauce-au-brugge-apero-herbes-rouges