



___ Tendron de Veau d'Aveyron et du Ségala à l'ancienne ___

Saison : Hiver

Type : Plat



4 pers



Facile



Wok



Prépa : 10 min

Cuisson : 2 h

___ Ingrédients ___

- 600g de tendron de veau de l'Aveyron et du Segala
- 300g de chanterelles ou autre champignons
- 70g de lardons
- 1 oignon
- 1 cs d'huile d'olive
- 1 feuille de laurier
- 2 branches de thym
- 1 verre de vin blanc sec
- 20 cl de crème fraîche liquide

Recette proposée par : [Ma P'tite](#)

[Campagne](#)

Photo : [@Mapetitecampagne](#)



___ Préparation ___

Co **preparation** de veau en morceau. Faites chauffer l'huile à feu vif dans une cocotte et faites dorer les morceaux de viande puis débarrassez-les dans une assiette.

Émincez un oignon et faites-le revenir dans la cocotte en grattant bien les sucs de cuisson de la viande avec une cuillère en bois, ajoutez les lardons.

Lorsque les lardons sont cuits, remettez la viande avec le jus qu'elle a rendu dans la cocotte ainsi que le thym et le laurier, salez et poivrez. Versez le vin et laissez monter à ébullition puis ajoutez de l'eau jusqu'à recouvrir la viande. Laissez mijoter doucement pendant 1 heure.

Pendant ce temps, nettoyez les champignons puis faites les revenir dans une poêle sans matière grasse pour qu'ils rendent leur eau de végétation.

Ajoutez les champignons et laissez mijoter encore 20 min. Enfin ajoutez la crème fraîche et portez à ébullition pendant une dizaine de minutes pour que la sauce épaississe légèrement.

Servez bien chaud accompagné de pommes de terre vapeur.

___ Astuce ___

Vous pouvez laissez ce plat mijoter longtemps, il est même bien meilleur réchauffé le lendemain.