

## Ragoût de veau aux asperges



**Temps de préparation:** 30 min.

**Difficulté:** Moyen

### Ingrédients (4 personnes)

#### • Ingrédients

- Pomì Coulis de tomates 750g 250 gr
- Ail 1 gousse
- Asperges 1 botte
- Bouillon chaud
- Farine 50 g
- Oignon ½
- Persil
- Poivre
- Sel
- Soupe d'huile d'olive vierge extra 2 cuillères
- Vin blanc 1 verre
- 500 ج 500 لحم عجل g

Pour cette recette, nous avons utilisé :



## Préparation

Couper la viande en cubes d'environ 2,5 cm de côté et les passer dans la farine en s'assurant que toute la surface soit bien recouverte.

Dans une sauteuse mettre l'huile, l'ail en chemise écrasé et l'oignon finement haché ; chauffer l'huile à feu moyen et, dès qu'elle est chaude, ajouter la viande et la faire rissoler jusqu'à ce qu'elle soit uniformément dorée.

À ce stade, augmenter la flamme et déglacer avec le vin blanc.

Dès que l'alcool s'est évaporé, baisser la flamme au minimum et ajouter **Pomè coulis de tomates** avec quelques louches de bouillon chaud. Ajuster le sel et le poivre et mettre le couvercle.

Laisser cuire pendant environ une heure et demie en ajoutant du bouillon au fur et à mesure que la sauce réduit.

Pendant ce temps, casser les asperges en ne conservant que la partie verte et les peler rapidement avec un épluche-légumes.

Réserver les pointes et couper les tiges en fines rondelles.

Après une heure et demie, ajouter les asperges dans la sauteuse, remettre le couvercle, et continuer la cuisson pendant environ 20 minutes, jusqu'à ce que la viande soit complètement cuite.

Laisser réduire la sauce autant que nécessaire puis saupoudrer de persil et servir chaud.