

Sauté de veau fermier au chorizo et galettes de maïs grillées

recette pour 4 personnes

800 gr; sauté veau fermier

1 chorizo fort

200 gr olives vertes dénoyautées

1 oignon

ail sel poivre

1 bte vin blanc sec

Faire revenir la viande dans un peu d'huile d'olive, quand elle a pris une belle couleur ajouter l'oignon émincé et l'ail hâché remuer, ensuite saupoudrer d'un peu de farine et bien mélanger. Verser le vin blanc, saler et poivrer très légèrement, le chorizo étant très assaisonné. Faire mijoter une bonne heure.

Pendant ce temps peler le chorizo et le détailler en rondelles pas trop épaisses, le faire revenir à feu moyen dans une poêle antiadhésive, remuer jusqu'à ce qu'il prenne une légère coloration. Enlever tout le gras rendu et verser dans la cocotte où mijote la viande, verser en même temps les olives préalablement bien rincées. Laisser encore mijoter une bonne 1/2 h-3/4 h.

Goûter l'assaisonnement, rectifier si nécessaire.

A servir avec des galettes de maïs grillées

Préparation des galettes à faire la veille

Préparer la polenta (fine) selon les indications figurant sur l'emballage en remplaçant la moitié de l'eau de cuisson par du lait.

Étaler là ensuite dans un plat préalablement filmé de manière homogène et pas trop épaisse (env. 1 cm). Laisser refroidir et mettre au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Retourner sur une planche la polenta et couper là en carré pas trop gros (env. 6cm) ou en rond à l'aide d'un emporte-pièce. Les faire griller doucement sur les 2 faces dans une poêle antiadhésive, dans un mélange huile d'olive et beurre, jusqu'à atteindre une belle coloration dorée. Bonne appétit !