

## Idées recettes Ariake

### VEAU AUX OLIVES

*Fond de veau Ariake*



#### Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1 kg de veau en morceaux
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- 2 échalotes
- 100 g d'olives vertes dénoyautées
- 1 tomate
- 30 cl d'eau
- 30 cl de vin blanc
- 2 cuillères à soupe de fond de veau Ariake
- 1 cuillère à café de basilic déshydraté



### Préparation

1. Dans une sauteuse, mettre l'huile sur feu assez fort, laisser chauffer puis faire revenir les morceaux de viande.
2. Ajouter les oignons en petits morceaux et l'ail écrasé, faire revenir encore 2 à 3 minutes.
3. Ajouter la tomate coupée en dés et laisser cuire 2 à 3 minutes.
4. Ajouter ensuite le vin blanc, les olives, puis délayer le fond de veau dans l'eau froide et l'ajouter.
5. Finir par le basilic, saler, poivrer puis laisser cuire à feu doux pendant 45 minutes.