

### **Sauté de veau au paprika**

800 g d'épaule de veau, 50 g de beurre, 1 verre de vin blanc sec, 1 gousse d'ail, 2 échalotes, 1 cuillerée à café de paprika, 1 cuillerée à soupe de concentré de tomate, 1 cuillerée à soupe de farine, sel, poivre, thym, laurier.

Faites chauffer 50 g de beurre dans un autocuiseur. Mettez-y à dorer la viande coupée en dés en compagnie des échalotes hachées. Saupoudrez d'une cuillerée à soupe de farine, d'une cuillerée à café de paprika. Mélangez avec une cuiller en bois, laissez roussir un instant. Mouillez avec un verre de vin blanc sec et autant d'eau. Ajoutez thym, laurier, une cuillerée à soupe de tomate concentrée, ail, sel, poivre. Couvrez et fermez la cocotte. Laissez mijoter 15 minutes à partir de la mise en rotation de la soupape. Servez avec du riz à la créole.

**Alexandre Pukall**

lien permanent vers la recette : [Sauté de veau au paprika](#)