



## FILET DE VEAU AUX FRUITS SECS

**Ingrédients:** pour 4/5 personnes

- 1 kg de filet de veau ficelé en rôti
- 200g de pruneaux dénoyautés
- 100g de pistaches non salées
- 12 oignons grelots
- 100g de brisures de marrons glacés
- 15cl de bouillon de veau
- 10cl de Madère
- 20cl de vin rouge
- 70g de beurre
- 2 CS d'huile
- Sel, poivre

**Préparation:**

*La veille, mettre à tremper les pruneaux dans le vin rouge.*

*Chauffer dans une cocotte 50g de beurre et l'huile, faire dorer le filet de veau de tous les côtés, saler et poivrer. Jeter le gras de cuisson.*

*Parsemer le filet des pistaches hachées et des brisures de marrons glacés. Flamber au Madère.*

*Verser le vin rouge (sans les pruneaux) et le bouillon de veau. Cuire 1h à feu doux et à couvert, en retournant le filet de temps en temps et en ajoutant les pruneaux 20mn avant la fin de cuisson.*

*Faire dorer les oignons dans le reste du beurre. Filtrer le jus de cuisson de la cocotte et le faire épaissir. Servir le filet de veau de veau nappé de cette sauce, avec sa garniture et les oignons.*