

# Tendrons de veau au vinaigre

Pour 6 personnes :

- 1kg de tendrons de veau coupés en tranches
- 4 oignons
- 4 gousses d'ail
- 2 CS d'huile d'olives
- 10cl de vinaigre de xérès
- 1 CS de concentré de tomates
- 2 pincées de sucre en poudre
- 2 CS de farine
- 3 pincées d'herbes de Provence
- Sel, poivre



1. Pelez les oignons et coupez-les en rondelles. Puis pelez et hachez les gousses d'ail très finement
2. Délayez dans 10cl d'eau le concentré de tomates et le sucre en poudre
3. Mettez la farine dans une assiette, assaisonnez-la de sel et de poivre, ajoutez les herbes de Provence et enrobez-en les tendrons
4. Faites chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse à revêtement
5. Remettez la viande dans la sauteuse et ajoutez l'ail haché. Couvrez puis faites cuire à feu très doux entre 1H15 et 1H30 selon l'épaisseur des morceaux, jusqu'à ce que la viande soit bien tendre.
6. Disposez les morceaux dans un plat entourés des rondelles d'oignons et servez très chaud.
- 7.

VIN : un Gamay de Touraine ou un coteaux du Lyonnais servir frais (11°-12°)