



Estouffade (de veau)

Ingrédients (pour 6 personnes)

1,5 kg de veau
1,5 kg de petits oignons
1 tête d'ail (finement hâché)
180 g d'huile d'olives
2 c.s. de vinaigre
1 c.s. de concentré de tomate
cannelle, girofle, origan
sel, poivre

Préparation

Coupez la viande en gros cubes et faites-les revenir dans l'huile très chaude. Pelez les oignons sous l'eau courante tiède et ajoutez-les à la viande avec l'ail, le vinaigre, le concentré de tomate dilué dans ½ verre d'eau et toutes les épices. Faites cuire à température moyenne pendant environ 2 heures; ajoutez de l'eau au besoin.

En vente chez [greek food](#):

- Huile d'olives [Epilekto](#)
- Epices [origan](#)

Bon appétit – Kali orexi!