

# Sauté de veau au vin blanc

6 personnes



1,2 kg de sauté de veau  
3 gousses d'ail  
30 cl de vin blanc sec Poivre  
Sel  
75 gr de beurre  
1 grosse cuillère de farine  
Thym

Faire revenir le veau dans le beurre fondu

Ajouter la farine et l'ail, remuer *(ou pour éviter la farine faire réduire la sauce en fin de cuisson)*

Saler + poivrer

Ajouter le vin blanc, un verre d'eau et le thym

Cuisson à feu moyen pendant 30 mn