

## **Recette de Fernanda du peceto de veau**

1,2kg de veau

2 carottes

2 oignons

1 branche de céleri

½ verre de vinaigre ( 125cc)

¼ cuillère à café de poivre en grains

2 feuilles de laurier

Bouillon en cubes à la viande d'Alicante

Pour la sauce :

2 filets d'anchois

1 boîte de thon ( 170g)

250g de mayonnaise

1 cuillerée à café de jus de citron

5 cuillerée de crème épaisse

Enlever le gras de la viande et la placer dans une casserole avec les carottes et les oignons émincés, le céleri entier, le poivre noir en grains, les feuilles de laurier et le bouillon.

Couvrir avec de l'eau et laisser cuire à feu moyen environ 1 heure et demie.

Lorsque la viande est tendre, la retirer du bouillon.

La mettre dans un plat avec un poids pour que tout le liquide s'écoule bien.

Couper ensuite la viande en tranches.

Pour la sauce :

Laver et retirer les arêtes des anchois. Ecraser les anchois avec une fourchette et mélanger au thon. Ajouter la mayonnaise et une cuillerée à soupe de citron. Bien mélanger pour obtenir une sauce homogène.

Ajouter la crème fraîche.

Recouvrir les tranches de peceto avec la sauce.

Pour finir, décorer le plat avec des cornichons hachés.