

PAUPIETTES DE VEAU

AUX OIGNONS ET TOMATES



4 personnes



Préparation
45 min



Cuisson
35 min



Repos
0 min



Temps total
1 h 20

INGRÉDIENTS

- 4 paupiettes de veau
- 2 oignons jaunes
- 2 gousses d'ail
- 4 tomates
- Huile d'olive
- 5 c.à soupe de vin blanc
- Quelques olives noires
- 1 petite boîte de champignons de Paris
- Sel
- Poivre
- Herbes de provence
- Basilic

1 Épluchez les oignons et les couper en petits morceaux.
Faites de même pour les gousses d'ail. Coupez les tomates.

2 Dans une sauteuse, à feu vif, faites dorer les paupiettes avec de l'huile d'olive.
Salez, poivrez. Une fois les paupiettes dorées, retirez-les de la sauteuse

3 Faites cuire à feu doux les oignons et l'ail dans la sauteuse.
(Mettez un peu d'huile si nécessaire) Lorsque les oignons et l'ail sont bien colorés,
ajoutez les tomates coupées et les champignons.

4 Assaisonnez de nouveau (Sel, poivre, herbes de provence et basilic)
Laisser cuire 2 minutes et rajoutez les paupiettes par la suite.

5 Arrosez le tout de vin blanc. Rajoutez quelques olives noires et laissez mijoter à
feu doux pendant 20 à 30 min.



Servir ce plat avec haricotes verts, du riz, des pâtes ...

Avec les tomates, vous pouvez ajouter des aubergines, des poivrons ...