

Paupiettes de veau & petits légumes

Pour 4 personnes

Préparation : 10 min - Cuisson : 40 à 50 min

Ingrédients :

- 4 paupiettes de veau*
- 1 boîte de tomates pelées*
- 2 petits oignons*
- Petits pois (facultatif)*
- Huile d'olive*
- Thym*
- Sel & poivre*

Ustensile spécifique : une sauteuse !



www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Faire revenir dans une sauteuse l'huile avec les oignons et faire saisir la viande sur feu vif pendant 10 min.*
- Ajouter les tomates pelées et leur jus. Bien mélanger*
- Laisser mijoter (à feu doux) durant 30 à 40 min.*
- Ajouter les petits pois 10 min avant la fin de la cuisson.*
- Saupoudrer de thym, saler et poivrer.*

Servir accompagné de spätzles (späetzles) par exemple ou de riz.

Bon appétit !