

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 !



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 !