



Mes paupiettes de veau à la provençale

Ingrédients :

- 3 paupiettes de veau
- 100 g de champignons de Paris frais
- 4 tomates bien mûres
- 1 gros oignon
- 4 gousses d'ail
- sel, poivre noir, thym, origan
- huile d'olive

Préparation :

Faire revenir vos paupiettes de veau dans de l'huile d'olive sur tous les côtés et réservez.



Mixez l'ail et l'oignon.



Les faire revenir dans de l'huile d'olive à leur tour.



Ajoutez les champignons coupés en lamelles fines et laissez cuire tout doucement.



Mixez les tomates et ajoutez les aux champignons. Assaisonnez.



Laissez cuire à couvert tout doucement. Lorsque la sauce a réduit, ajoutez les paupiettes et laissez cuire à nouveau tout doucement. La sauce va encore réduire mais il doit en rester tout de même.



Bon appétit !