



SAUTÉ DE VEAU À LA PROVENCALE MINUTE

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

1 sauté de veau
Cubes de tomates à
l'italienne Picard
1 oignon
ail en semoule
thym surgelé
sel, poivre
huile d'olive
cognac

4 cubes de fond de volaille
Picard

Verser un filet d'huile dans une cocotte. Faire revenir le sauté de veau quelques minutes. Ajouter l'oignon émincé et l'ail en semoule.

Verser une rasade de cognac et faire flamber (la recette disait de verser 25cl de vin blanc mais j'avais pas ;-)).

Ajouter les cubes de tomates, de fond de volaille, saler et poivrer, verser du thym en pluie et laisser mijoter 45min.

Servir avec des pâtes (ici j'ai fait les fonds de placards avec différentes sortes de pâtes !). déguster bien chaud.