



TB

TOP
50

SAUTÉ DE VEAU AU CHORIZO

recette proposée par Pat92

Pour 6 personnes :

Très facile ● - Bon marché ●●●

Préparation 30 min

Cuisson 1 h 10

Sauté de veau (1 kg)

Chorizo doux ou extra fort (1)

Pulpe de tomates (2 boîtes)

Olives vertes dénoyautées (100g)

Basilic (1 bouquet)

Bouquet garni (1)

Oignons (4) - Ail (1 gousse)

Sel, poivre

- 1 Épluchez et émincez les oignons et l'ail.
- 2 Ôtez la peau du chorizo et coupez-le en rondelles.
- 3 Hachez le basilic.
- 4 Faites revenir le veau avec les oignons et l'ail jusqu'à coloration.
- 5 Salez (un peu), poivrez puis ajoutez le chorizo, la pulpe de tomates, le basilic haché, le bouquet garni et enfin les olives. Couvrez et laissez mijoter à feu doux pendant 1 h minimum.

Ce plat est encore meilleur préparé la veille et réchauffé le lendemain.