

## Veau sauté à la méridionale

Pour 4 personnes.

1 kg environ d'épaule de veau, 5 tomates, 1 poivron vert, 1 poivron rouge, 2 verres de vin blanc sec, 2 oignons, du sel, du poivre, du beurre, du thym, du laurier, 2 gousses d'ail.

Découper la viande en morceaux et les faire sauter dans du beurre. Assaisonner. Y ajouter les oignons et l'ail émincés, les tomates pelées et concassées, ainsi que les poivrons coupés en lanières. Ajouter le thym et le laurier. Mouiller avec le vin et laisser mijoter une bonne heure.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.