



Estelle de Saint Germain

## Sauté de veau à la tomate

### Ingrédients :

500g de sauté de veau, 1 poivron, 3 tomates moyennes (ou 1 boîte de tomates pelées), 2 oignons, 2 gousses d'ail, cumin, piment d'Espelette, (50 ml de vin blanc), sel et poivre.

### Recette :

Eplucher et ciseler ail et oignon, couper le poivron en lanières, peler les tomates et les couper en dés.

Faire revenir ail, oignon, ajouter et veau en cubes, déglacer éventuellement au vin blanc puis ajouter tous les légumes, le cumin, une pincée de sel, le piment et ou le poivre et laisser cuire 30 min à la cocote minute ou bien 1 heure dans un faitout.