

Paupiettes de veau à la tomate

● **Difficulté :** Facile

● **Préparation :** 15 min / **Cuisson :** 40 min

Ingrédients pour 4 personnes:

- 4 paupiettes de veau
 - 1 oignon
 - Sel / Poivre
- 1 cuil à café de coriandre
- 5 cl d'huile d'olive
- 1 cube de bouillon de volaille
- 140 g de concentré de tomates
- 1 brique de coulis de tomates

Préparation :

Faites chauffer l'huile d'olive dans une cocotte et y faire revenir les paupiettes, réservez-les

Faire revenir l'oignon, ajoutez le concentré de tomates ainsi que le coulis.

Ajoutez le cube de bouillon de volaille émietté.

Remettre les paupiettes, salez, poivrez et ajouter la coriandre, bien mélanger le tout.

Laissez mijoter a petit feu pendant 40 min

Vous reste plus qu'à passer à table *Recettes de Caline*

Bon appétit à toutes & tous !!