



# Paupiette façon basquaise

Par La Popotte sans chichis



## Ingédients

4 paupiettes  
2 poivrons  
1 boîte de tomate pelée concassée  
25 cl de vin blanc  
1 oignon  
1 gousse d'ail  
1 cube de bouillon de boeuf  
1 bouquet garni  
Huile d'olive  
Sel, poivre  
Piment d'Espelette

Détaillez vos poivrons en fines lamelles.

Les déposez dans une assiette avec de l'huile d'olive et les faire cuire 5-8 min au micro-ondes pour les rendre plus tendres.

Emincez votre oignon. Dégermer votre gousse d'ail.

Les faire revenir dans une sauteuse chaude huilée. Réservez

Faire revenir vos paupiettes.

Ajoutez le vin, les tomates, le cube bouillon de boeuf, le bouquet garni, les oignons, l'ail et les poivrons.

Salez, poivrer.

Ajoutez un peu de piment d'espelette.

Faire mijoter 30 min.

Servir bien chaud avec du riz.