

Sauté de veau corse aux olives



Facile - Pour 4 pers. - Prép : 10 min - Cuisson : 35 min

400 g de sauté de veau-100 g de lardons-100 g d'olives vertes et noires- 1 oignon-1 boîte de tomates pelées et concassées- 10 cl de vin blanc- 4 cuil. à soupe d'herbes du maquis (pour moi de la nepeta)- Ail- huile d'olive- persil

Coupez votre veau en cubes.

Emincez votre oignon et faites le suer dans une cocotte huilée et chaude.

Réservez.

Faire roussir la viande et les lardons,ajoutez les oignons, les tomates, les olives, le vin blanc, les herbes du maquis, l'ail, l'huile d'olive.

Faire mijoter 30 min.

En fin de cuisson, ajoutez le persil.