

## PAUPIETTES DE VEAU AUX OLIVES

### INGREDIENTS :

4 paupiettes de veau (1 par personne)  
des olives vertes dénoyautées  
2 tomates  
1 oignon  
deux gousses d'ail  
un boîte de champignon  
un peu de whisky  
une c à s d'huile  
fond de veau  
vin blanc  
sel poivre



### PREPARATION :

Peler, épépiner et concasser les tomates  
Préparer le bouillon avec 20cl de vin blanc, 30cl d'eau et 2 c à s de fond de veau  
Faire revenir les paupiettes, y ajouter l'oignon haché  
Flamber au whisky  
Ajouter les tomates, l'ail pressé, les champignons, les olives vertes, le bouillon, sel et poivre  
Laisser mijoter 40 mn à feu doux  
Epaissir la sauce si besoin  
Servir avec du riz ou des pâtes



<http://katarinetta.canalblog.com/>

ERROR: stackunderflow  
OFFENDING COMMAND: ~

STACK: