

# Paupiettes de Veau au Poivrons

Facile

Economique

Préparation : 15 min

Cuisson : 40 min

## Pour 4 personnes

- 4 paupiettes de Veau
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 1 oignon
- 1 grosse tomate
- épices à tajine
- 6 pommes de terre
- sel et poivre

1 Dans une sauteuse, faire revenir Les Paupiettes dans un peu de beurre jusqu'à obtenir une belle coloration, et Les réserver.

2 Dans La même Poêle, faire suer Les Poivrons et L'oignon coupés en fines lamelles et rajouter une cuillère à soupe d'épices à tajine et remuer pendant 2 min.

3 Rajouter Les Paupiettes et La tomate coupée en quartiers et Les pommes de terre coupées de La même façon.

4 Saler et poivrer.

5 Mouiller avec de l'eau à mi-hauteur, mettre Le couvercle et laisser mijoter environ 30 min à feu doux.

Bon appétit !



Tout est bon chez Gaston !

**La Boucherie de Gaston**

06 13 36 92 37