



# MENUS PRINTANNIERS

## Sauté de Veau à la Méridionale

**Préparation : 30 mn - Cuisson : 20 mn - 4 pers.**

- 1 kg d'épaule de veau coupée en gros cubes
- 75 gr de beurre
- 2 verres de vin blanc
- 2 oignons
- 3 gousses d'ail
- 1 pot de Tomates cerises entières et Basilic Saclà
- 3 poivrons (1 rouge, 1 vert, 1 jaune)
- 1 cuillère à soupe de farine
- Sel et poivre du moulin



Faites revenir dans une cocotte les oignons coupés en julienne avec le beurre. Ajoutez les morceaux de viande préalablement farinés, et faites-les dorer. Ajoutez le vin blanc, l'ail, puis le pot de sauce Tomates cerises entières et basilic de Saclà, et les poivrons coupés en lanières. Salez et poivrez. Portez à ébullition en mélangeant bien. Fermez la cocotte, et faites monter la pression sur feu vif, puis, dès que la soupape chuchote, faites cuire à feu doux, pendant 20 minutes. Servez avec des tranches de pain grillé.



### DIFFICULTÉ



**Vin conseillé :**  
CHIANTI CLASSICO