



Préparation : 15 min / Cuisson: 20 min

Oseby



Piperade de veau Saveur Lotoise

Ingrédients pour 4 pers

260 g d'émincés de veau
2 oignons blancs
3 poivrons (rouge, vert, jaune)
4 tranches de jambon de Pays
2 gousses d'ail
Huile d'olive
2 tomates
Sel et poivre
Pousses d'épinard

Préparation

Préchauffez votre four à 180 °C. Émincez la viande, les oignons, les poivrons et le jambon de Pays. Hachez l'ail. Chauffez l'huile dans une poêle, puis faites revenir les émincés de veau Saveur Lotoise, d'oignons et de poivrons. Disposez le tout dans un plat allant au four, ajoutez le jambon de Pays et l'ail, salez et poivrez puis faites cuire au four à couvert pendant 5 minutes.

Préparez le jus de tomates : hachez les tomates puis faites-les revenir dans une poêle chaude, à l'huile d'olive. Salez, poivrez et poursuivez la cuisson 20 minutes à feu doux. Mixez le tout.

Au fond d'une assiette creuse, déposez le jus de tomate, puis la piperade. Ajouter quelques pousses d'épinard.

Bon appétit !