



VEAU MARECHERE

Ingrédients :

- . 4 tranches de veau (escalopes ou filets)
- . 1 poivron rouge
- . 1 poivron vert
- . 2 poireaux
- . 2 tomates
- . 20 cl de crème fraîche
- . sel et poivre

Poêler les tranches de veau dans du beurre (30 grs). Retirer le veau et mettre dans la poêle les 2 poivrons coupés en fines lamelles et les poireaux coupés en rondelles. Laisser prendre 5 mn à feu moyen et à couvert.

Peler et épépiner les tomates, les couper en dés et les rajouter dans la poêle avec poivrons et poireaux. Ajouter 20 cl de crème fraîche. Laisser cuire à couvert ¼ heure.

Rajouter les tranches de veau et laisser cuire encore 10 mn.

Décorer avec du persil.