

Paupiettes en sauce tomate



Pour 4 personnes :

- 4 paupiettes de dinde (ou de veau)
- 1 boîte (400 g.) de tomates concassées
- 2 échalotes
- 15 cl vin blanc
- 50 cl de bouillon de poule
- Huile, beurre
- Sel, poivre, herbes de Provence (thym, laurier)

Dans une cocotte, mettre de l'huile et un peu de beurre. Faire fondre les échalotes hachées finement. Ajouter les paupiettes et les faire dorer sur toutes les faces.

Quand elles sont dorées, ajouter le vin blanc et laisser sur le feu à gros bouillons quelques instants pour faire évaporer l'alcool.

Baisser le feu, ajouter les tomates concassées avec leur jus, ensuite verser le bouillon chaud. Bien mélanger.

Saler, poivrer et mettre une pincée d'herbes de Provence.

Laisser mijoter 40 min à découvert pour que la sauce s'épaississe. (Retourner les paupiettes à mi-cuisson).

Servez chaud avec des pâtes ou du riz.