

PAUPIETTES AUX OIGNONS ET À LA TOMATE

[La cuisine de Laëty](#)

la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

Ingrédients : (2 personnes)

- 4 Paupiettes de Veau
- 4 Oignons
- 1 Boîte de Tomates Pelées
- Sel + Poivre
- 400ml Bouillon (Kubors + 400ml Eau)
- 2Cc Fond de Veau
- 2 CS Huile D'Olive

Recette :

- > Emincer les oignons
 - > Mettre l'huile dans une cocotte (ou dans la cuve du Cookeo)
 - > Rajouter les oignons
 - > Dorer 5 min > Mélanger
 - > Rajouter les paupiettes
 - > Assaisonner Sel + Poivre
 - > Dorer 5 min de chaque côté
 - > Rajouter le bouillon, la boîte de tomates pelées et le fond de veau > Mélanger
 - > Mijoter 25 min à feux doux
- (Cookeo : Programmer 15 min)
- > Servir avec du riz, de la semoule, des légumes...