

Veau aux olives

Ingrédients :

800g de veau coupé en cubes.
2 oignons émincés
2 gousses d'ail écrasées
150 g de champignons de Paris
1 Tomate
15 cl de vin blanc
100 g d'olives
sel, poivre
Feuilles de basilic

1. Chauffez l'huile dans une casserole et faites y revenir la viande afin qu'elle soit dorée de tous les côtés. Ajoutez l'ail et les oignons.
2. Incorporez les champignons et la tomate coupée. Remuez 3 minutes.
3. Ajoutez le vin et les olives, portez à ébullition puis baissez le feu et couvrez. Laissez mijoter 40 minutes.
4. Rectifiez l'assaisonnement et parsemez de feuilles de basilic fraîches.
Servez avec du riz et du vin blanc!