

Goujonnettes de veau aux olives



Préparation et cuisson : 30 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

400 g d'escalopes de veau
4 petites courgettes
1 poignée d'olives farcies au poivron
150 g d'oignons émincés
1 c à s d'ail haché
4 c à s d'huile d'olive
1 c à s de basilic ciselé
Sel et poivre du moulin

Couper les olives en rondelles épaisses (je les ai coupées simplement en 2).
Dans une sauteuse faire chauffer 2 c à s d'huile d'olive et y mettre à revenir à feu moyen l'ail et les oignons en remuant souvent.
Pendant ce temps laver les courgettes, couper les extrémités, les couper en 4 dans la longueur puis les recouper en cubes. Ajouter les cubes de courgettes dans la sauteuse, assaisonner et les cuire à feu moyen en remuant souvent.
Couper les escalopes en manières (goujonnettes), faire chauffer le reste d'huile dans une poêle et y saisir les goujonnettes à feu vif pour les colorer, assaisonner et les ajouter dans la sauteuse avec les olives. Baisser le feu, couvrir et laisser mijoter 5 mn.
Servir très chaud après avoir parsemé de basilic.

Vin conseillé : un Baux-de-Provence rouge

Péché de gourmandise
<http://pechedegourmand.canalblog.com>