

# Paupiette de veau à la provençale

2 paupiettes de veau farcies  
1 courgette  
200g de tomates cerise en boîte  
3 tomates cerise  
100g de pois gourmands  
3 gousses d'ail  
1 oignon rouge  
1 piment  
1 bouquet de basilic  
Thym et romarin  
Thym et romarin  
Comté



Eplucher les pois gourmands. Emincer l'ail, l'oignon et le piment. Couper la courgette en cubes.



**Denis Hauchard**

# Paupiette de veau à la provençale

Faire revenir dans une poêle chaude les paupiettes avec un peu d'huile d'olive. Ajouter l'oignon, l'ail, le thym et le romarin.



Continuer la cuisson à feu doux. Ajouter les tomates cerise en boîte.



Ajouter les pois gourmands et continuer la cuisson 2 minutes.



Cuire les tagliatelles dans l'eau salée.



## Paupiette de veau à la provençale

Verser les tagliatelles sans les égoutter dans la poêle avec les légumes et mélanger délicatement.



Servir dans l'assiette en ajoutant à la fin, les quartiers de tomate, le comté et le basilic ciselé.

