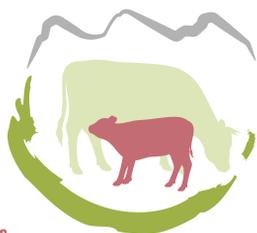


# Sauté de veau au chorizo et aux olives



le  
**veau rosé**  
DES MONTAGNES DE LA DRÔME



## Nos idées recettes

Autrice : **Margot, éleveuse à Bourdeaux**

Niveau de difficulté :



Catégorie : **plat**

Saison :



Convives : **6 personnes**

Préparation : **20 min**

Cuisson : **1h**



**La Région**  
Auvergne-Rhône-Alpes



Cofinancé par  
l'Union européenne



## Mon panier

1 kg de sauté de veau

1 chorizo doux à extra-fort,  
selon votre goût

8 grosses tomates pelées (ou  
2 boîtes de pulpe de tomates)

150 g d'olives de Nyons AOP,  
dénoyautées

4 oignons

1 gousse d'ail

1 bouquet de basilic

1 bouquet garni

Huile d'olives

Sel, poivre



# Sauté de veau au chorizo et aux olives



## A vos fourneaux



1. Dans une cocotte, saisissez la viande jusqu'à coloration dans un filet d'huile d'olive bien chaud.
2. Réservez la viande le temps de faire revenir les oignons.  
Remettez le veau.
3. Retirez la peau du chorizo, coupez-le en morceau puis ajoutez-le dans la cocotte avec la pulpe de tomates, le bouquet garni et les olives.
4. Couvrez et faites mijoter à feux doux 1h minimum.
5. Servez parsemé de basilic haché, et accompagnez de riz ou de petit épeautre.

## Le conseil de Margot :

Ce plat est encore meilleur préparé la veille et réchauffé le jour même.

