

Saumonette provençale



Plat **Moyen**

Pour : 6 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 20 mn

À servir accompagné de pommes de terre vapeur ou de riz.

Recette proposée par : DOSBAA

Ingrédients

- 1,5 kg de saumonette
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 2 tomates
- 1 boîte de coulis de tomates
- 2 verres de vin blanc sec
- 2 oignons
- beurre
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Coupez les poivrons en petits dés, les tomates et les oignons. Faites-les revenir dans une cocotte avec un peu de beurre. Salez, poivrez.
- 2 Ajoutez-y le vin blanc sec et la moitié du coulis de tomates. Laissez mijoter à feu doux.
- 3 Peu de temps avant de servir le repas, ajoutez à la sauce la saumonnette coupée en tronçons.
- 4 Faites cuire durant au moins 20 minutes à feu plus soutenu avec le reste de coulis de tomates.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

