


Sauté de bœuf provençal

 4 personnes



Ingrédients :

400 g de viande de bœuf
400 g de poivrons verts ou
rouges
500 g de tomates Persil
1 poignée d'olives noires
dénoyautées
1 oignon
400 g de champignons
2 gousses d'ail
3 cuillères à soupe d'huile
d'olive,

Émincez les champignons et les poivrons en lamelles.

Épluchez l'ail et l'oignon.

Émincez l'oignon et écrasez l'ail.

Concassez les tomates,

Lavez et hachez le persil.

Faites chauffer de l'huile d'olive dans une cocotte. Dès que l'huile est chaude, faites dorer à feu vif la viande coupée en morceaux durant quelques minutes.

Ajoutez alors l'oignon, les poivrons et les tomates.

Assaisonnez et ajoutez l'ail les olives et les champignons .

Laissez cuire 40 minutes à couvert.

Servez saupoudré de persil haché.