



4 personnes



10 min



30 min

## Saumonette à la provençale

Coupez le poivron en lamelles, hachez finement les oignons et coupez les tomates en petits dés. Faites chauffer un peu d'huile d'olive dans une sauteuse puis déposez-y le tout. Laissez cuire 10 min en mélangeant régulièrement. Ajoutez la saumonette. Salez et poivrez et laissez cuire 20 min à feu doux. Remuez délicatement en fin de cuisson. Dressez les assiettes et servez avec du riz blanc.

600 g de saumonette  
1 kg de tomates  
1 poivron rouge  
2 gros oignons