Blanquette de veau à l'espagnole

6 personnes

30 minutes

1 heure

- 800g de blanquette de veau
- 2 oignons
- 3 courgettes moyennes
- 1 aubergine
- 2 poivrons
- 1 grosse boîte de tomates pelées
- 4 gousses d'ail épluchées
- 10 tranches de chorizo
- olives noires avec noyaux
- 1-2 CS d'épices espagnoles (type pour paella)
- huile, beurre
- sel, poivre

1- Epluchez et coupez en cubes vos légumes. Coupez les tranches de chorizo en lanières.

2- Dans une marmite, faire revenir les morceaux de veau dans un mélange huile/beurre. Quand la viande est bien dorée, ajoutez les légumes. Laissez les légumes suer un peu.

3- Ajoutez les tomates pelées avec leur jus ainsi que l'ail, les olives et le chorizo. Assaisonnez avec les épices espagnoles, le sel et le poivre. Laissez cuire 1h à feu doux.