



4 personnes



5 minutes



15 minutes

Côtes de veau à la bayonnaise

1- Emincez l'oignon et faites-le fondre dans l'huile. Ajoutez les côtes de veau et les lardons, pour les faire revenir.

2- Coupez les tomates en quartiers et les champignons en lamelles. Ajoutez-les à la viande, couvrez de vin blanc, puis laissez mijoter à couvert jusqu'à la fonte des tomates. Servez immédiatement avec une purée ou des pâtes fraîches.

4 côtes de veau
200g de champignons de Paris
150g de lardons
2CS d'huile
4 tomates
25cl de vin blanc

oignon

