

Vol au vent a la sauce tomate

Ingrédients:

- Viande de veau coupée en petits des
- 1 oignon moyen
- 3 belles tomates
- 3 carottes moyennes
- 100 gr d'olives vertes dénoyautées
- 1 bonne CS de concentré de tomate
- 1 c c Basilic
- 2 feuilles de Laurier
- sel et poivre
- 1,5 cc de sucre en poudre (pour enlever l'acidité de la sauce tomate)



Préparation:

- Hacher finement l'oignon, faire revenir dans 1 CS d'huile jusqu'à ce que ça devient translucide, ajouter la viande coupée en des, les feuilles de Laurier, le Basilic, verser un peu d'eau et laisser mijoter.
- Couper les carottes en petits des, mettre dans le fait-tout avec l'oignon, ajouter les olives vertes dénoyautées et coupées en rondelles, saler, poivrer peler, épépiner et mixer les tomates, les ajouter, verser dessus un petit verre d'eau chaude (120 ml) couvrir et laisser cuire, quand ça commence à s'épaissir, ajouter la CS de concentré de tomate, le sucre, bien mélanger et laisser cuire encore 5 minutes, une fois la sauce réduite et épaisse, éteindre le feu.
- Servir vos vol-au-vent bien nappés de cette onctueuse sauce bien chaude.
- A déguster avec une bonne salade.