



Escalopes de veau aux olives

- 2 escalopes de veau
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- vin blanc
- 4 càs de coulis de tomates
- basilic surgelé
- 1 càs d'huile d'olive
- sel
- poivre
- 8 à 10 olives vertes

Faire revenir l'échalote épluchée et émincée, ainsi que l'ail (en ayant pris soin de retirer le germe), dans l'huile d'olive chaude. Quand l'échalote est translucide, ajouter les escalopes de veau et les cuire quelques minutes sur chaque face. Ajouter le vin blanc et le faire réduire à feu vif.

Ajouter enfin le coulis de tomates, le basilic, assaisonner et ajouter les olives. Laisser cuire encore 1 ou 2 min pour réchauffer les olives et servir.