

# Filets de bondelle à la vaudoise

600 g de filets de bondelle

Condiment en poudre

Poivre

$\frac{1}{2}$  citron

Un peu de farine

3 à 4 cuillerées à soupe d'huile

250 g de champignons frais

3 ou 4 tomates

20 g de beurre

1 dl de vin blanc

1 bouquet de ciboulette

Assaisonner les filets de bondelle avec le condiment en poudre, le poivre et le jus de citron, les tourner dans la farine et les rôtir dans de l'huile très chaude des deux côtés jus-

qu'à ce qu'ils soient d'un brun doré. Dresser et tenir au chaud.

Couper les champignons en quatre, plonger brièvement les tomates dans de l'eau bouillante, les peler, les épépiner et les émincer. Les faire revenir ensemble dans du beurre. Saupoudrer d'une cuillerée à thé de farine et arroser de vin blanc.

Ajouter la ciboulette coupée finement, assaisonner avec du condiment en poudre et du poivre et cuire quelques minutes. Répartir sur les filets.