Mmm LA MAISON DU MIEUX MANGER | FERME DU CANTAL

Difficulté : Facile **Temps de préparation : 5 minutes** **Temps de cuisson : 15 minutes**

ESCALOPE DE VEAU, TOMATES FRAICHES ET TAGLIATELLES

Une recette classique et savoureuse d'escalope aux tomates fraiches, accompagnée de tagliatelles maison.

- **Le Veau** est sélectionné par **Didier de la Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant une viande tendre et pleine de saveurs.
- **Les Pâtes** sont réalisées par Stéphane des Pâtes Fraîches.
- **Les Légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.

LES INGRÉDIENTS

Escalope de veau
180g

Tagliatelles
100g

Tomate
1 grosse

Oignon
1

Gousse d'ail
1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS

Huile d'olive

Sel et poivre

Sucre
1 pincée

L'ÉQUIPEMENT

1 poêle, 1 casserole,

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Emincez l'oignon et hachez l'ail. Plongez les tomates dans de l'eau bouillante pendant 30 secondes, puis épluchez les et coupez les en dés.

ÉTAPE 2

Cuire les pâtes : portez à ébullition une grande casserole d'eau salée. Plongez les pâtes fraîches dans l'eau bouillante (et suivre les instructions de cuisson sur le paquet) , jusqu'à ce qu'elles soient al dente. Égouttez-les et réservez.

ÉTAPE 3

Dans une poêle faites chauffer un filet d'huile d'olive et faites dorer les escalopes 2mn de chaque côté. Salez, poivrez et réservez.

ÉTAPE 4

Dans la même poêle, rajoutez un peu d'huile d'olive et faites revenir l'oignon et l'ail pendant 2mn. Ajoutez les tomates, le sucre et laissez mijoter à feu doux 10mn. Rectifiez l'assaisonnement si nécéssaire.

ÉTAPE 5

Remettez les escalopes dans la poêle et laissez mijoter 5mn à feu doux.

ÉTAPE 6

Déposez une escalope nappée de sauce sur un lit de tagliatelles.

CONSEILS ET ASTUCES

Vous pouvez rajouter des olives noires ou des câpres pour une touche méditerranéenne.