

🔪 Difficulté : Facile ⏱ Temps de préparation : 5 min 🍳 Temps de cuisson : 10 min



## WOK DE VEAU MIEL ET AGRUMES ACCOMPAGNÉ DE SES TAGLIATELLES

Le wok de veau miel et agrumes est un plat savoureux et rapide à préparer, qui combine la tendreté de la viande et la légèreté des tagliatelles.

- **La Viande** est sélectionnée par Didier de la **Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant une viande tendre et pleine de saveurs.
- **Les Tagliatelles** de **Stéphane** des Pâtes Fraîches.

### LES INGRÉDIENTS



**Wok de veau mariné miel  
agrumes**  
200 grs



**Cacahuète**  
50grs



**Tagliatelles**  
150grs

### LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



**sel et poivre**  
selon votre goût

### L'ÉQUIPEMENT

1 poêle , 1 casserole ,

### LES ÉTAPES

#### ÉTAPE 1

Faire cuire les Tagliatelles dans une casserole d'eau bouillante.  
(Cuisson selon les instructions du paquet).

#### ÉTAPE 2

Dans une poêle chaude faites revenir le wok 5/8 mn à feu vif.

#### ÉTAPE 3

Concassez les cacahuètes.

#### ÉTAPE 4

Servez le tout accompagné des tagliatelles et des cacahuètes disposé sur le wok.