



**FERME
DU
CANTAL**

Difficulté : Facile Temps de préparation : 5 min Temps de cuisson : 45 min



MIJOTÉ DE VEAU AUX OLIVES ET CITRON ET RIZ DE CAMARGUE

Le mijoté de veau aux olives et citron est un plat savoureux et rapide à préparer, qui combine la tendreté de la viande et le moelleux du riz.

- **Le Veau** est sélectionné par Didier de la **Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant une viande tendre et pleine de saveurs.

LES INGRÉDIENTS

Emincé de veau 200 g	Riz de Camargue 80g	Echalote 1 petite	Gousse d'ail 1
citron 1	Olives vertes dénoyautées 30grs	Herbes de Provence 1	Bouillon de volaille 100ml

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS

sel et poivre
selon votre goût

huile d'olive
selon votre gout

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Emincez l'ail et l'échalote

ÉTAPE 2

Dans une petite casserole ou une cocotte, chauffez l'huile d'olive à feu moyen. Ajoutez l'échalote et l'ail, et faites-les revenir jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

ÉTAPE 3

Ajoutez les morceaux de veau et faites-les dorer de tous les côtés. Ajoutez le bouillon de volaille, les olives, le jus de citron, le zeste de citron et les herbes de Provence. Assaisonnez avec du sel et du poivre.

ÉTAPE 4

Couvrez et laissez mijoter à feu doux pendant environ 30 minutes, en remuant de temps en temps. Si nécessaire, ajoutez un peu d'eau ou de bouillon pour éviter que ça n'attache.

ÉTAPE 5

Pendant que le veau mijote, faites cuire le riz. Dans une casserole d'eau bouillante salée faites cuire le riz environ 12mn. Egouttez et assaisonnez.

ÉTAPE 6

Dans une assiette, servez le mijoté de veau aux olives et citron avec un peu de sauce. Accompagnez-le du riz.