



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.