Difficulté : Facile Temps de préparation : 10 min Temps de cuisson : 30 min

SAUTÉ DE VEAU, PURÉE DE POMMES DE TERRE ET SAUCE AUX CHAMPIGNONS

Ce plat associe la tendreté du veau, la douceur de la purée maison et la richesse d'une sauce crémeuse aux champignons pour un repas savoureux et équilibré.

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

Sauté de veau
200g

Pommes de terre
200grs

Persil
1

Creme
1

Echalote
1 petite

Champignons de Paris
50grs

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS

Huile d'olive

Sel et poivre
Selon votre goût

Beurre

Lait

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Dans une poêle chaude avec un filet d'huile, faites revenir les morceaux de veau 10 à 15 min à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et tendres. Salez, poivrez, réservez au chaud.

ÉTAPE 2

Dans la même poêle, faites revenir l'échalote émincée et les champignons 5 min. Ajoutez la crème et la moutarde, salez, poivrez, laissez épaissir doucement.

ÉTAPE 3

Épluchez et coupez les pommes de terre, cuire 15 min dans l'eau bouillante salée, puis écrasez avec le beurre et le lait chaud. Ajustez la texture selon vos goûts.

ÉTAPE 4

Disposez la purée, les morceaux de veau et nappez de sauce aux champignons. Parsemez de persil frais si désiré.