



MIJOTÉ DE VEAU AUX CHAMPIGNONS, SAUGE ET TAGLIATELLES

Ce mijoté de veau parfumé à la sauge forme un plat réconfortant dont la sauce crémeuse se marie parfaitement avec les tagliatelles, qui absorbent toutes les saveurs du veau et des champignons.

- **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 Tagliatelles** de **Stéphane** des Pâtes Fraîches.

LES INGRÉDIENTS



Emincé de veau
200 g



Tagliatelles
150g



Echalote
1 petite



Gousse d'ail
1



Champignons de Paris
80grs



Sauge
3 feuilles



creme fraiche
1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Beurre
1 noisette



sel et poivre
selon votre goût



huile d'olive
selon votre goût



Bouillon de volaille
100ml

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Faites chauffer l'huile et le beurre dans une petite casserole. Faites dorer les morceaux de veau sur toutes les faces. Ajoutez l'échalote hachée et l'ail, faites revenir 1 minute.

ÉTAPE 2

Ajoutez le bouillon et les feuilles de sauge. Couvrez et laissez mijoter 25 minutes à feu doux.

ÉTAPE 3

Ajoutez les champignons émincés. Cuire encore 10 minutes. Incorporez la crème, salez, poivrez et laissez épaissir 2 minutes.

ÉTAPE 4

Pendant que le veau mijote, faites cuire les pâtes. Dans une casserole d'eau bouillante salée faites cuire selon les instructions sur le paquet. Egouttez et assaisonnez.

ÉTAPE 5

Servez les tagliatelles avec le mijoté de veau.