



## 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



**Crème**  
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.