



## EMINCÉ DE VEAU AUX OLIVES ET TAGLIATELLES

L'émincé de veau aux olives et tagliatelles est un plat savoureux et rapide à préparer, qui combine la tendreté de la viande et la légèreté des tagliatelles.

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

### LES INGRÉDIENTS



**Emincé de veau aux olives**

200 g



**Tagliatelles**

150g

### LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



**sel et poivre**

selon votre goût

### LES ÉTAPES

#### ÉTAPE 1

Faites cuire les Tagliatelles dans une casserole d'eau bouillante salée.(Cuisson selon les instructions du paquet).

#### ÉTAPE 2

Faites cuire dans une cocotte la préparation : Emincé de veau aux olives sans rajout de matières grasses

#### ÉTAPE 3

Egouttez les tagliatelles, ajustez l'assaisonnement

#### ÉTAPE 4

Servez le tout et déguster.