



时 Difficulté : Facile 🍑 Temps de préparation : 10 min 🚨 Temps de cuisson : 30 min



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

150a



Sauge 3 feuilles



Echalote 1 petite

creme fraiche



Gousse d'ail

Champignons de 80grs



LES INGRÉDIENTS NON INCLUS





sel et poivre selon votre goût





L'ÉQUIPEMENT

1 cocotte, 1 casserole,

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, sale, 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.