Mmm LA MAISON DU MIEUX MANGER | FERME DU CANTAL

Difficulté : Facile **Temps de préparation : 5 min** **Temps de cuisson : 10 min**



SAUTÉ DE VEAU MIEL ET AGRUMES ACCOMPAGNÉ DE SES TAGLIATELLES

Le sauté de veau miel et agrumes est un plat savoureux et rapide à préparer, qui combine la tendreté de la viande et la légèreté des tagliatelles.

- **La Viande** est sélectionnée 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



Sauté de veau mariné miel agrumes
200g



Tagliatelles
150g



Cacahuète
50g

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Sel et Poivre
selon votre goût

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

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

ÉTAPE 2

Dans une poêle chaude faites revenir le sauté de veau 5/8 mn à feu vif.

ÉTAPE 3

Concassez les cacahuètes.

ÉTAPE 4

Servez le tout accompagné des tagliatelles et des cacahuètes disposé sur la viande.