



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



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

- 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





Creme



Echalote 1 petite



Champignons de **Paris** 50grs

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Huile d'olive



Selon votre goût



Beurre



L'ÉQUIPEMENT

1 poêle, 1 casserole, 1 presse purée,

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.