



## WOK DE VEAU À LA PROVENÇALE ET RIZ PARFUMÉ

Ce plat ensoleillé vous transporte au cœur de la Méditerranée avec ses saveurs authentiques et généreuses.

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

### LES INGRÉDIENTS



**Wok de veau à la provençale**  
200g



**Riz**  
80g



**Persil**  
1

### LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



**Huile d'olive**



**Sel et poivre**  
Selon votre goût

### LES ÉTAPES

#### ÉTAPE 1

Dans une casserole d'eau bouillante salée, faites cuire le riz environ 12 mn. Quand il est cuit salez, poivrez et ajoutez un filet d'huile d'olive.

#### ÉTAPE 2

Dans une poêle faites revenir le wok de veau sans matière grasse. Environ 10 minutes.

#### ÉTAPE 3

Servez le wok accompagné du riz parsemé de persil.