Mmm LA MAISON DU MIEUX MANGER | FERME DU CANTAL

Difficulté : Facile **Temps de préparation : 5 min** **Temps de cuisson : 35/40 min**



WOK DE VEAU THYM CITRON ET POMMES DE TERRES GRENAILLES

Ce plat léger et parfumé combine des morceaux de veau tendres et marinés avec des pommes de terre croustillantes pour un repas à la fois simple et délicieux.

- **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



Wok de veau thym et citron
200 grs



Pommes de terre grenailles
300grs



Thym
1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



sel et poivre
selon votre goût



Huile d'olive

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Préchauffez le four à 200°C (chaleur tournante). Lavez et séchez les pommes de terre grenailles (inutile de les éplucher). Les couper en deux si elles sont trop grosses.

ÉTAPE 2

Dans un grand saladier, mélanger les pommes de terre avec l'huile d'olive, le thym, du sel et du poivre.

ÉTAPE 3

Étalez les pommes de terre sur une plaque recouverte de papier cuisson, sans qu'elles se chevauchent. Cuire 35 à 40 minutes, en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et croustillantes à l'extérieur, tendres à l'intérieur.

ÉTAPE 4

Dans une poêle faites revenir le wok de veau environ 3/4 minutes.

ÉTAPE 5

Servez les pommes de terre croustillantes avec le wok de veau. Bon appétit!



CONSEILS ET ASTUCES

Pour une touche encore plus gourmande, ajoutez un filet de **jus de citron sur les pommes de terre** à la sortie du four pour rappeler la marinade du veau.