

🔪 Difficulté : Facile ⏱ Temps de préparation : 5 min 🍳 Temps de cuisson : 15-20 min



## WOK DE VEAU THYM CITRON ET PURÉE DE POMME DE TERRE PARFUMÉ.

Savourez un wok de veau tendre, délicatement parfumé au thym et au citron, accompagné d'une purée de pommes de terre onctueuse et zestée, créant un équilibre parfait entre des saveurs herbacées et une fraîcheur acidulée.

- **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 g



**Pomme de terre**  
100grs



**Citron**  
1



**Creme liquide**  
1

### LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



**Beurre**  
10g



**sel et poivre**  
selon votre goût

### L'ÉQUIPEMENT

1 poêle , 1 casserole,

### LES ÉTAPES

#### ÉTAPE 1

Épluchez les pommes de terre et coupez-les en morceaux de taille uniforme

#### ÉTAPE 2

Placez les morceaux de pommes de terre dans une grande casserole, couvrez-les d'eau froide et ajoutez une pincée de sel. Portez à ébullition et faites cuire pendant environ 15-20 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

#### ÉTAPE 3

Une fois cuites, égouttez les pommes de terre et remets-les dans la casserole à feu doux pendant une minute pour évaporer l'excès d'humidité.

#### ÉTAPE 4

Écrasez les pommes de terre à l'aide d'un presse-purée ou d'une fourchette jusqu'à obtenir une texture lisse. Ajoutez le beurre, la crème, le jus et le zeste de citron. Mélangez bien jusqu'à ce que le tout soit homogène et crémeux.

#### ÉTAPE 5

Dans une poêle faites revenir le wok de veau . Environ 5 minutes.

#### ÉTAPE 6

Servez accompagné de la purée maison parfumé au citron.