Difficulté : Facile Temps de préparation : 5 min Temps de cuisson : 15 min



WOK DE VEAU THYM CITRON ET RIZ DE CAMARGUE

Ce plat léger et parfumé combine des morceaux de veau tendres et marinés avec un riz de Camargue moelleux 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 INGRÉDIENTS



Wok de Veau thym et citron
200g



Riz de Camargue
80g



Thym
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 12mn. Egouttez et réservez au chaud avec une noix de beurre.

ÉTAPE 2

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

ÉTAPE 3

Servez le riz avec le wok de veau. Bon appétit!



CONSEILS ET ASTUCES

Pour une touche encore plus gourmande, ajoutez un filet de **jus de citron sur le riz .**