UN Festival de bonnes idées
SI SIMPLES À CUISINER !

TARTARE DE VEAU À LA PROVENÇALE

Préparation 15 min.

250 g de veau, 60 g de poutargue, 1 échalote, 1 œuf, le jus d'1/2 citron, 1 cuillerée à soupe de moutarde à l'ancienne, 25 cl d'huile de tournesol, 10 cl d'huile de noisette, 1 botte d'estragon…

et hop le tour est joué !

Recommandation : entre 120 et 130 g de viande de veau crue par portion.

Manger équilibré est essentiel à notre bonne santé. La viande de VEAU possède des qualités exceptionnelles qui correspondent parfaitement à nos besoins quotidiens en nutriments.

CÔTES DE VEAU AUX ABRICOTS SECS & CÉLERI

Préparation 15 min. Cuisson 30 min.

2 côtes de veau, 16 abricots secs, 1 botte de céleri branche, 15 cl de vin blanc, 100 g de miel, 1 dl de nuoc mam…

et vous êtes sûr de votre coup !

ESCALOPE DE VEAU AUX CÂPRES

Préparation 15 min. Cuisson 8 min.

8 fines escalopes de veau, 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive, le jus d'1 citron, 175 ml de vin blanc sec, 2 cuillères à soupe de câpres…

toutes les saveurs du sud !

c'est simple LE VEAU tout lui va !

Finie la routine !
Avec le VEAU, on n'est jamais en panne d'imagination.

MIJOTÉ DE VEAU AU VIN BLANC

Préparation 30 min. Cuisson 1h30.

Pour 4 personnes. 1,250 kg de tendron de veau, 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive, 1 tête d'ail, 1 botte de petits oignons blancs, 45 cl de vin blanc…

vous allez être étonné !

Retrouvez ces recettes et bien d'autres sur www.bravoleveau.com

VEAUTEZ !