

Les recettes de Veau à poêler!





Hachés de Veau sauce ail et fines herbes

 2
pers.

 2
min.

 6
min.

Ingédients

2 Hachés de Veau Façon Bouchère Tendriade
75g de fromage frais ail & fines herbes
½ cube de bouillon de bœuf à diluer
dans 3 cuillères à soupe d'eau

Préparation

Faire fondre le fromage frais ail & fines herbes à la poêle avec le bouillon de boeuf dilué.
Séparément, saisir les Hachés de Veau 1 minute sur chaque face puis laisser cuire 4 minutes à feu doux en retournant régulièrement.
Servir chaud en nappant les Hachés de Veau de la sauce ail & fines herbes.
Servir avec des pommes de terre nouvelles poêlées.

A close-up photograph of a stainless steel pan containing several golden-brown Paupiettes (veal rolls) nestled in a creamy sauce. The dish is garnished with finely chopped red and yellow bell peppers and green herbs. The pan sits on a light-colored wooden cutting board. In the background, a glass pepper mill with a wooden top and a green vegetable are partially visible.

Paupiettes de Veau au poivron et à la crème fraîche

 4 pers.

 5 min.

 10 min.

Ingrédients

4 Paupiettes de Veau à poêler Tendriade
1 oignon
1/2 poivron rouge
2 c. à soupe de vinaigre balsamique
1 c. à soupe d'huile d'olive
20 cl de crème fraîche
sel, poivre

Préparation

Faire revenir à la poêle le poivron et l'oignon émincés dans 1 c. à soupe d'huile d'olive.
Ajouter les Paupiettes à poêler et laisser cuire 10 minutes à feu doux.
Déglacer avec le vinaigre balsamique et ajouter la crème. Saler et poivrer.

A close-up photograph of a dark grey plate featuring several small, tender veal escalopes coated in a thick, creamy coconut milk sauce. The dish is garnished with small, bright red cubes of tomato. A wooden fork is placed to the left of the plate. In the background, a white bowl filled with white rice and a sprig of green herb is visible.

Escalopes de Veau au lait de coco

 4 pers.

 10 min.

 10 min.

Ingrédients

4 Escalopes de Veau Garantie Tendre Tendriade
1 oignon
2 tomates
4 gousses d'ail
1 c.à café de cumin
1 c.à café de paprika
25 cl de lait de coco
1 filet d'huile d'olive
Sel

Préparation

Éplucher l'oignon et l'ail, puis les mixer en ajoutant un filet d'eau.
Couper les Escalopes de Veau en lamelles et les faire revenir dans une poêle avec un filet d'huile d'olive et le mélange oignon/ail.
Après quelques minutes, ajouter le lait de coco et laisser réduire.
Ajouter le paprika et le cumin.
Ajouter ensuite les tomates découpées en petits morceaux.



Boulettes de Veau au coulis de curry

 4
pers.

 5
min.

 10
min.

Ingrédients

1 barquette de 12 Boulettes de Veau Tendriade
2 petits oignons
1 c. à café de sucre
1 c. à soupe de curry
10 cl de crème fraîche
une noisette de beurre
sel, poivre

Préparation

Faire blondir les oignons dans une poêle dans du beurre.
Ajouter et saisir les Boulettes de Veau pendant 2 minutes puis diminuer le feu.
Ajouter la crème fraîche et laisser cuire 8 minutes.
Ajouter le curry puis saupoudrer de sucre.



Émincés de Veau sauce basilic

 2
pers.

 2
min.

 2
min.

Ingrédients

1 barquette d'Émincés de Veau Tendriade (160 g)
40 cl de crème fraîche liquide Bridélice
1/2 bouquet de basilic frais (ou surgelé, déjà émincé)
1 c. à soupe d'huile d'olive
Sel, poivre
Facultatif : 2 tomates et 1 gousse d'ail

Préparation

Laver, essuyer et émincer le basilic.
Chauffer dans une poêle une cuillère à soupe d'huile d'olive, puis saisir les Émincés de Veau environ 45 secondes par face.
Mettre alors la crème, le basilic, le sel et le poivre.
Éventuellement, agrémenter d'ail émincé et de cubes de tomates après l'étape de la crème.


5
min.

Dans une poêle, faites griller les amandes 5 minutes à feu doux avec 30g de beurre.

Saler et poivrer les Côtes de Veau. Les saisir 1 minute sur chaque face puis laisser cuire à feu doux pendant 4 minutes, puis réserver les côtes.

Déglacer avec la crème fraîche, rectifier l'assaisonnement puis ajouter le basilic et les amandes.

Napper les côtes de sauce et servir avec des tagliatelles.

Mes idées recettes

Retrouvez toutes les recettes sur www.tendriade.fr



Retrouvez toutes les recettes sur www.tendriade.fr