

RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



20 MIN



20 MIN



4 p.



Pinot noir

Bon appétit !



Retrouvez toutes
les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

COCOTTE DE VEAU AUX LEGUMES VERTS

Ingrédients

- 600 g d'escalopes de veau
- Blette et épinards
- Champignons de paris
- 1 oignon
- 30 g de beurre
- 1 cuillère(s) à soupe de moutarde à l'ancienne
- 20 cl de crème fraîche
- 1 cuillère(s) à café de fenouil sauvage sec
- 1 pincée d'anis vert
- huile d'olive
- sel fin et poivre du moulin

- Couper les escalopes de veau en petits cubes de 3 cm de côté.
- Détailler les blettes et les épinards et réserver. Retirer les pieds des champignons, puis les laver, les émincer finement. Éplucher et émincer l'oignon.
- Dans une cocotte, verser un trait d'huile, laisser chauffer, ajouter les légumes verts, laisser cuire 4 minutes. Ajouter les champignons. Assaisonner avec du sel et du poivre et le fenouil sauvage. Laisser cuire encore 5 minutes, mélanger puis débarrasser les légumes dans un plat.
- Verser un trait d'huile dans la même cocotte, assaisonner la viande et la mettre à colorer sur toutes les faces à feu vif. Ajouter le beurre, laisser caraméliser et cuire 2 minutes en mélangeant.



RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



Bon appétit !



Retrouvez toutes
les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

- Remettre les légumes, mélanger, puis incorporer, à la spatule, la moutarde à l'ancienne et la crème, assaisonner avec du sel et du poivre. Laisser cuire à petits frémissements quelques minutes. Parsemer d'anis vert.
- Répartir le veau cuisiné dans les assiettes et servir bien chaud.

