

ÉMINCÉ DE VEAU AUX AGRUMES



Ingrédients Menù

100 g Pesto di agrumi (Pesto d'agrume) - BO7
Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5
Pepe rosa speciale essiccato (Poivre rose spécial séché) - 1282
Sale alle erbe (Sel aux herbes) - PG0

Ingrédients

origan frais
zestes et tranches d'agrumes à volonté
20 g pignons de pin
400 g veau

Chef: Gianluca Galliera

Sans gluten

Préparation

Pour 4 personnes

Couper la viande en lamelles de taille moyenne à grande, la mélanger avec les autres ingrédients et compléter avec les agrumes coupés en quartiers ou en dés, assaisonner avec le Sel aux herbes, décorer avec l'origan frais, et arroser d'huile d'olive extra vierge.

Conseils du boucher:

Préchauffer une poêle antiadhésive et y faire cuire à feu vif les lamelles de viande pendant 10 minutes environ