

ÉMINCÉ DE VEAU AUX AGRUMES



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

Ingrédients Menù

100 g Pesto di agrumi (Pesto d'agrumes) - 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) - PGO

Ingrédients

origan frais

zestes et tranches d'agrumes à volonté

20 g pignons de pin

400 g veau