



## Brochette de veau au citron

veau fermier  
Élevé au lait entier

**Bretanin**

20 ans  
de qualité

POUR 4 PERSONNES  
PRÉPARATION : 10 MN  
CUISSON : 4 MN

- 600g de veau à griller en morceaux de 60g
- 4 champignons de Paris coupés en deux
- 1 salade de saison • 16 tomates cerise
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 branches de thym citron émietées • 1/2 concombre
- 4 oignons frais • Persil et menthe fraîche
- 3 cuillères à soupe de vinaigre • Sel, poivre

Enfiler la viande sur les brochettes en alternant veau, tomates cerise et champignons de Paris.

Arroser d'huile d'olive et de thym émietté. Laisser mariner 30mn.

Mélanger salade, herbes émincées, tomates, concombre épépiné, oignons émincés et vinaigrette.

Griller les brochettes 4mn environ en les retournant plusieurs fois.

Dresser sur assiette.

