



Grenadin de veau sauce citron

veau fermier
Élevé au lait entier

Bretanin

20 ans
de qualité

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION : 20 MN
CUISSON : 25 MN

- 4 tranches épaisses de filet de veau • 2 citrons
- 2 bottes de cébettes ou de petits oignons frais
- 3 cuillerées à soupe d'estragon ciselé • 20g de beurre
- 20cl de bouillon de volaille • 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive • 1 cuillerée à soupe de farine • Sel poivre

Prélever le zeste d'un citron et le tailler en fine julienne. Presser le jus des 2 citrons. Nettoyer les cébettes et conserver une partie de leur tige.

Fariner les grenadins. Dans une sauteuse, chauffer le beurre et l'huile et y faire revenir les cébettes. Ajouter les morceaux de veau et les faire dorer 5 minutes de chaque côté. Les retirer de la sauteuse et les réserver au chaud.

Déglacer le fond de la sauteuse avec le bouillon. Ajouter les zestes, le jus des citrons, et l'estragon ciselé. Saler et poivrer ; faire réduire pendant 10 minutes.

Disposer les grenadins et les cébettes dans des assiettes chaudes et les napper avec la sauce.

On peut accompagner ce plat avec de petits légumes nouveaux (navets, mini carottes, pois gourmands...).

