



Pavé de veau aux petits pois

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION : 12 MN
CUISSON : 13 MN

- 4 pavés de veau de 160g
- 400g de petits pois frais ou surgelés
- 150g de pommes de terre nouvelles
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive • 20g de beurre
- 1/2 botte de coriandre fraîche • 1 gousse d'ail (sans le germe)
 - 1 cuillère à café de gingembre haché
 - 1 pincée de curcuma et cumin en poudre • Sel, poivre

Cuire petits pois et pommes de terre en rondelles.
Réserver.

Mettre les pavés de veau à cuire dans un sautoir avec 20g de beurre, laisser dorer et retourner, cuire doucement 6 à 7 mn. Assaisonner.

Pendant ce temps faire suer ail et gingembre dans une casserole avec un peu d'huile pendant 1 mn.

Ajouter les épices puis les légumes et la coriandre hachée, mélanger, laisser chauffer, assaisonner.

Dresser sur assiette avec le pavé de veau.

