Recettes culinaires

EXTRAIT DE SPA

Mignons de veau à l'EXTRAIT DE SPA

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 mignons de veau de 120 gr
- 80 gr de beurre
- 3 dl de fond de veau
- 1 dl EXTRAIT DE SPA
- Sel et poivre

Pour la Gremolata :

- 3 c à s de persil haché
- 2 gousses d'ail hachées
- Zeste d'un demi citron
- Zeste d'une demi orange

Préparation

- Cuire les mignons de veau dans 30 gr de beurre, saler et poivrer.
- Bien mélanger tous les ingrédients de la gremolata, saler et poivrer.
- Chauffer le fond de veau et l'EXTRAIT DE SPA, et laisser réduire de moitié.
- Incorporer le beurre en petits morceaux et mettre dans l'appareil à Espuma
- Servir sur assiette le mignon de veau nappé d'Espuma à l'EXTRAIT DE SPA et parsemer de gremolata.
- Accompagnement : galettes de pommes de terre

Notes personnelles