

Bon appétit !

© Tous droits réservés - Brin d'herbe



# Sauté de veau au chou vert lisse

## Ingrédients

---

600 à 800 g de sauté de veau

100 g de poitrine de porc fumée (pour faire les lardons!)

1 oignon émincé

2 gousses d'ail

1 petit chou lisse (ou 1/2 chou frisé)

300 g de champignons (pleurottes, girolles, shiitaké... au choix)

1 citron bio

1 branche de thym

1 branche de romarin

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

200 g de crème fraîche

sel et poivre

## Recette

---

Pour préparer ce sauté de veau, il vous faudra d'abord préparer votre chou vert lisse. Lavez et ciseler finement les feuilles. Puis, dans une sauteuse faire griller à sec les lardons fumés puis les réserver. Dans la même poêle et sans la rincer, faire dorer les morceaux de veau avec l'huile d'olive. Ajouter l'oignon émincé en cours. Mouiller avec le bouillon, ajouter les lardons grillés, le chou vert (lisse ou frisé), les gousses d'ail pelées et finement coupées, le zeste du citron et son jus, le thym et le romarin. Saler et poivrer. Laisser mijoter pendant 40 minutes.

Pendant ce temps, nettoyer les champignons, les couper en 2 ou en 4 si ils sont trop gros. Les ajouter dans la sauteuse et poursuivre la cuisson 10 à 15 minutes. A l'aide d'une écumoire

récupérer tous les ingrédients. Au fouet à main, incorporer la crème et fouetter pour avoir une sauce bien homogène, laisser chauffer jusqu'au frémissement (attention cela ne doit pas bouillir). Remettre les ingrédients, rectifier l'assaisonnement, laisser encore chauffer quelques instants. Servir bien chaud avec des pâtes de chez la [Ferme du Ty R'nao](#) par exemple!