



EXTRAIT DE SPA

Recettes culinaires

MIGNON DE VEAU à L' EXTRAIT DE SPA

INGREDIENTS (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

PREPARATION

- Cuire les mignons de veau dans 30 gr de beurre, salez et poivrez.
- Bien mélanger tous les ingrédients de la gremolata, salez et poivrez.
- Chauffez le fond de veau et l'EXTRAIT DE SPA, et laissez réduire de moitié.
- Incorporez 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 parsemez de gremolata.
-
- Accompagnement : galettes de pommes de terre

