



Grenadins de Veau d'Aveyron et du Ségala sauce au Laguiole

Saison : Hiver

Type : Plat / Entrée



4 pers



Facile



A poêler



Prépa : 15 min

Cuisson : 5/6 min

Ingrédients

- 4 grenadins de veau de l'Aveyron et du Ségala (ou escalopes de veau)
- 2 cc d'huile d'olive
- 100g de fromage Laguiole (ou Cantal)
- 200 ml de crème liquide
- Fleur de sel
- Poivre du moulin

Recette proposée par : [Ma P'tite Campagne](#)

Photo : [@Mapetitecampagne](#)



Préparation

Dans une casserole, faites chauffer la crème avec le fromage coupé en petits dés et un peu de poivre du moulin. Remuez régulièrement la sauce pour le fromage fonde bien.

Pendant ce temps, faites chauffer une poêle à feu vif avec l'huile. Faites cuire les grenadins de veau pendant 1 min à feu vif de chaque côté puis 3 à 4 min à feu moyen (ou seulement 1 min par face si ce sont des escalopes). La viande doit rester « rosée à cœur ».

Servez, accompagné de la sauce et de quelques lamelles de fromage. Ajoutez un peu de fleur de sel et de poivre du moulin.

Vous pouvez déguster cette recette avec des pâtes, du riz ou des petites pommes de terre.