

Veau ou poulet sauté à la moutarde citron et romarin

Par le chef cuisinier de l'hôtel restaurant Les Glycines

INGREDIENTS

- 4 escalopes de veau ou poulet
- 1 citron confit
- 1/2 pot de moutarde citron romarin*
- 1 càs moutarde forte
- 4 dl de crème fraîche ou crème de coco

ETAPES

1- Émincer le veau ou le poulet

2- Le faire sauter dans une poêle avec un peu de matière grasse. Assaisonner et laisser colorer

3- Ajouter le citron confit, les moutardes, puis la crème fraîche ou la crème de coco

4- Laisser réduire pendant la cuisson

* à retrouver dans la boutique de Méli à l'Office de Tourisme du Pays Mellois