



Image peut varier selon disponibilité des ingrédients du moment.

### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES



### ACCOMPAGNEMENT

Salade verte et radis

### À SE PROCURER

Huile d'olive, vinaigre balsamique, sel et poivre

## Veau parmigiana gratiné

### INGRÉDIENTS

- 4 filets de veau au grain
- 1 gousse d'ail de Joliette, hachée finement
- 1 laitue de Mirabel, hachée grossièrement
- 1 tige de basilic, hachée grossièrement
- 150 grammes de radis de Ste-Mélanie, émincés
- 30 ml de vinaigre balsamique
- 300 ml de tomates en dés
- 100 grammes de brick d'Agropur
- 1 pincée d'épices parmigiana de St-Joseph-du-Lac

### INSTRUCTIONS

- Préchauffer le four à broil.
- Hacher finement l'ail, grossièrement la laitue et le basilic.
- Dans une poêle allant au four, chauffer un filet d'huile à feu moyen-vif, assaisonner le veau avec ½ du mélange d'épices, saler, poivrer et cuire à la poêle 4 minutes. Transférer et réserver la poêle.
- Dans la poêle réservée, chauffer un filet d'huile à feu moyen-vif, ajouter l'ail, le mélange d'épices restants, cuire 1 minute, ajouter les tomates, saler et poivrer au goût.
- Avec une fourchette, écraser légèrement les tomates, réduire le feu à doux et laisser mijoter 5 minutes, jusqu'à ce que la sauce épaississe.
- Ajouter le veau cuit et ½ du basilic, remuer, ajouter le fromage et griller au four 2 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit doré.
- Trancher finement les radis en rondelles et dans un bol, mélanger le vinaigre, 6 cuillères à soupe d'huile d'olive, saler et poivrer au goût. Y ajouter les radis, la laitue, mélanger, saler et poivrer au goût.
- Monter les assiettes en répartissant le parmigiana, garnir du basilic restant et servir la salade en accompagnement.



### TEMPS

15

### RÉSULTAT

4



au jour le jour

*bon appétit*