Côtelette de veau à la sauge, au citron et au mascarpone

Viande Suisse
Mon choix.

Durée totale: 2 h 20 min
Temps actif: 20 min
Marinage: 2 h
Facile



Ingrédients

Pour 4 personnes

4	côtelettes de veau suisse (d'env. 200 g)
1	citron bio
1 branche	sauge
4 cs	huile d'olive
	sel
	poivre du moulin
3 cs	mascarpone

Valeurs nutritives

1 portion (sans baguette ni salade).:

410	kcal
34 g	de protéines
1 g	de glucides
30 g	de lipides

Sans gluten
Contient du lactose

Seule la meilleure nourriture.

Nos animaux de rente reçoivent uniquement des aliments contrôlés et respectueux de l'espèce et de l'environnement: sans OGM, ni farines animales ni hormones ou antibiotiques pour stimuler les performances.

Préparation

1. Râper finement le zeste de citron et presser le jus. Couper finement la sauge, la mélanger avec le zeste de citron et l'huile d'olive. Frotter les côtelettes de veau avec du poivre et les badigeonner avec le mélange de fines herbes, puis couvrir et réserver au frais pendant au moins 2 heures.

2. Faire chauffer une poêle et y saisir les côtelettes 3 à 5 minutes de chaque côté. Sortir la viande et réserver au chaud.

3 Mettre le mascarpone dans le gras de cuisson, mouiller avec le jus de citron et porter à ébullition. Bien mélanger, saler, poivrer et servir avec les côtelettes de veau.

Accompagner d'une baguette et de salade.