



Petites escalopes de veau à la sauce tonnato



La différence est là.

 Durée totale: 35 min

 Temps actif: 35 min

 Facile



Ingrédients

Pour 4 personnes

- 12** petites escalopes de veau (d'env. 50 g)
- 2** jaunes d'œufs
- sel
- poivre du moulin
- 2 dl** huile de tournesol
- 2 boîtes** thon (d'env. 155 g)
- 2 cs** séré maigre
- 1 cs** jus de citron
- 2 cs** câpres
- feuilles de persil
- citron selon son goût

Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

- 770** kcal
- 58 g** de protéines
- 2 g** de glucides
- 59 g** de lipides

 Sans gluten

 Contient du lactose

Prestations écologiques requises: ?.

La plupart des agriculteurs suisses satisfont aux PER (Prestations écologiques requises) qui règlent notamment l'utilisation de fumure et de produits phytosanitaires, ainsi que la protection du sol et des eaux.

Préparation

- 1** Dans un saladier haut, mélanger au mixeur à main les jaunes d'œufs, du sel et du poivre, et verser l'huile de tournesol en mince filet sans cesser de mixer. Préparer ainsi une mayonnaise.
- 2** Égoutter le thon, l'ajouter à la mayonnaise et mixer en fine purée. Incorporer le quark, mixer, saler, poivrer et ajouter le jus de citron. Réserver au frais.

Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.



La différence est là.

- 3 Saler et poivrer les escalopes de veau et les saisir 2 minutes de chaque côté dans une poêle à griller bien chaude avec un peu d'huile d'olive. Faire revenir le persil dans le restant d'huile pendant 20 secondes puis égoutter. Dresser les escalopes de veau sur des assiettes avec la sauce au thon, et servir selon les goûts avec du citron, des câpres et du persil.

Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.