

Veau au citron et à la crème



4 personnes

INGREDIENTS

150g de quasi de veau
2 cs de crème fraîche épaisse
½ citron

Sel
Poivre



Rapide

MATERIEL NECESSAIRE

Papillote



Annuel

PREPARATION ET REALISATION

1-Détailler le veau en cubes et les répartir dans les papillotes. Saler et poivrer.



**

2-Ajouter la crème épaisse et le jus du citron. Fermer la papillote et placer au four à micro-ondes à puissance moyenne pendant 3 minutes. Remuer à mi-cuisson.



5 minutes

3- Vérifier la cuisson de la viande en coupant un morceau en deux.



5 minutes



Facile

CONSEILS ET ASTUCES

Servir de suite accompagné de spätzles ou de pâte.

Alice Délice

