



IDEES RECETTES

SAUTE DE VEAU

6 personnes

Faire chauffer un peu d'huile dans un faitout. Y faire dorer **1 kg de sauté de veau** avec **2 échalotes** hachées, pendant 5 minutes. Puis saupoudrer d'une **cuillère de farine**, mélanger et laisser dorer. Arroser de **10 cl bouillon** et de **10 cl de vin blanc sec**, saler et poivrer puis laisser mijoter pendant 1 heure. Ajouter **1kg de champignons** préalablement émincés. Laisser cuire 10 minutes et servez avec du riz

PIZZA

4 personnes

Préchauffer le four. Dans une poêle, faire dorer **2 oignons** émincés dans un peu d'huile d'olive. Les étaler sur une **pâte à pizza**. Recouvrir avec **500g de champignons** émincés puis **5 tomates** en tranches. Saupoudrer de sel, de poivre et d'herbes fraîches hachées. Parsemer de **50g de fromage râpé**. Enfourner 20 minutes.

Emincé de poulet aux champignons

2 personnes

Dans une poêle, faire dorer dans de l'huile, **2 blancs de poulet** coupés en lamelles, avec **2 échalotes** hachées. Ajouter **250g de champignons** émincés, laisser cuire 10 minutes. Saler, poivrer et ajouter **2 cuillères de crème fraîche** et **une de moutarde** forte. Laisser mijoter 3 minutes et servir avec des **pâtes fraîches**.