



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

GRILLADES DE VEAU À LA SAUCE CHIMICHURRI

Les produits d'Auvergne-Rhône-Alpes

nous régalent !





GRILLADES DE VEAU À LA SAUCE CHIMICHURRI

Proposées par l'Interprofession des viandes d'Auvergne-Rhône-Alpes



4 PERSONNES



10 MIN.



10 MIN.

INGRÉDIENTS

- 4 tranches de veau
- 1/2 poivrons vert
- 1/2 poivron rouge
- 2 tomates
- 1 échalote
- 2 gousses d'ail
- 100 g d'herbes fraîches
- 1 petit piment
- 1 dl de vinaigre de Xéres
- 15 cl d'huile d'olive vierge
- 20 cl d'huile de colza
- 2 oignons rouges
- 3 gousses d'ail
- 1 pincées de fleur de sel
- Poivre du moulin

Préparation de la sauce :

Lavez les légumes et les herbes et séchez-les. Hachez finement les herbes, ainsi que les tomates.

Enlevez les pépins des poivrons et coupez-les en fines tranches. Pelez les gousses d'ail et l'échalote

Mettez tous les ingrédients dans un mixeur sans l'huile d'olive.

Incorporez petit à petit l'huile d'olive en même temps que vous mixez.

Mettez la sauce au frais.

Astuce de chef :

Vous pouvez préparer la sauce la veille et la mettre au frigo dans un bocal fermé.

Cuisson de la viande :

Cuire les morceaux de veau sur un gril ou au barbecue 8 à 10 minutes selon l'épaisseur.

Dressage :

Servez les grillades bien chaudes avec la sauce chimichurri froide, accompagnées de frites au paprika et de salade verte.