



MÉDAILLONS DE VEAU SAUTÉS AUX CHAMPIGNONS

 10 minutes

 16 minutes

 26 minutes

Ingredients pour 3 personnes

- 3 médaillons de veau de taille généreuse
- 2 cuillères à soupe de beurre doux
- 150 g de champignons (mélange)
- Sel et poivre
- 1 oignon finement émincé
- 1 gousse d'ail écrasée



Salez et poivrez les médaillons de veau. Versez le beurre dans la poêle Ingenio.



Configurez le Thermo-Coach, sélectionnez le mode beurre et démarrez la cuisson.



Lorsque le Thermo-Coach émet un signal sonore, placez les morceaux de veau dans la poêle et réglez le minuteur sur 11 min. Retournez la viande de temps à autre.



Puis ajoutez le reste des ingrédients et réglez à nouveau le minuteur, sur 5 min cette fois.



Vérifiez que l'assaisonnement vous convient.

Vous pouvez servir le plat avec une sauce au poivre noir ou aigre-douce.