



Pistou de veau Aubrac

Préparation

Ingédients

pour 6/8 personnes :

200 grammes par

personne de noix ou
filet de veau Aubrac

Puech Séranne

1 bouquet de basilic

2 gousses d'ail

20 cl. d'huile d'olive

1/2 cuillère à café de

paprika

Sel, poivre, parmesan

Accompagnement

Pâtes fraîches

Pour la sauce :

Couper les tomates en dés
(les peler avant si la peau est
épaisse)

Dans un mortier, réduire en
pommade les tomates, le basilic,
l'ail, l'huile d'olive et le paprika, sel,
poivre.

Réserver cette sauce en bain marie.

Pour la viande :

Choisir des morceaux de belle
qualité (élevage Puech Séranne à
St Jean de Buègues) dans le filet
ou la noix.

Couper le veau en tranches fines.
Faire chauffer une poêle avec un
peu de gras.

Saisir la viande des deux côtés

Servir le veau aussitôt cuit, nappé
de sauce au pistou et accompagner
de pâtes fraîches.

Ne pas oublier de proposer du
parmesan.