

POUR 2 PERSONNES

# VEAU GRILLÉ ET SALADE TRÉVISE



Temps estimé : 20 min (10 min prépa/10 min cuisson) + repos

## INGRÉDIENTS :

- 300 g de filet de veau
- 1 cuil. à soupe d'huile d'olive
- ½ gousse d'ail écrasée
- 1 cuil. à café de zeste de citron râpé finement
- 1 pincée de paprika doux
- 1 trévisse moyenne, parée et coupée en quatre
- 125 g de tomates cerises coupées en deux
- 1 petit poivron jaune coupé en gros morceaux
- ½ petit oignon rouge, émincé

### o Mayonnaise au paprika

- 75 g de mayonnaise allégée
- 1 cuil. à café de jus de citron
- 1 pincée de paprika doux

## PRÉPARATION :

Dans un saladier, mélangez ensemble le veau, l'huile d'olive, l'ail, le zeste de citron et le paprika. Placez au réfrigérateur au moins 3 heures ou jusqu'au lendemain.

Préparez la mayonnaise au paprika : Mélangez tous les ingrédients dans un bol.

Faites cuire le veau dans une poêle-grill huilée bien chaude. Quand la viande est cuite selon votre goût, arrêtez la cuisson, couvrez la poêle et laissez reposer 5 minutes. Coupez le veau en tranches fines.

Pendant ce temps, faites chauffer les quartiers de trévises dans la poêle huilée bien chaude. Mélangez le veau et les ingrédients restants dans un saladier.

Répartissez les quartiers de trévises et la préparation au veau sur les assiettes. Arrosez de mayonnaise au paprika

BON APPETIT LES CHATS !