

Filet de veau au poivre et au chimichurri



PRÉPARATION

Pour la marinade, mélanger l'huile d'olive avec le poivre citronné et ajouter le zeste d'un citron.

Bien mélanger la viande de veau coupée en portions par votre boucher ★★★delicatessa avec la marinade et laisser mariner au réfrigérateur pendant au moins 2 heures. Sortir la viande du réfrigérateur une heure avant de la rôtir afin qu'elle soit à température ambiante.

Saisir la viande des deux côtés, soit sur le gril, soit dans une poêle à frire, et laisser reposer brièvement jusqu'à ce qu'elle atteigne une température à cœur d'environ 58°C. Servir avec le chimichurri et déguster.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

Environ 160g de filet de veau ou
un autre steak de veau du rayon
★★★delicatessa par personne

40g d'huile d'olive

10 g de ★★★Poivre citronné

1 citron

100g de ★★★Chimichurri classic

Sel