

# Veau d'Aveyron et du Ségala

RENDEZ-VOUS DU GOÛT



## \_\_\_ Salade folle aux escalopes de Veau d'Aveyron et du Ségala \_\_\_

Saison : Printemps / Été

Type : Plat



4 pers



Facile



A poêler



Préparation : 15 min

Cuisson : 1 ou 2 min

## \_\_\_ Ingrédients \_\_\_

- 2 escalopes de Veau de l'Aveyron et du Ségala
- 1 mélange de jeunes pousses
- Tomates cerise
- 1 petite courgette
- Quelques radis
- 80 g de fêta
- Un peu de persil
- 2 cs d'huile d'olive
- 2 cs de vinaigre balsamique
- Sel
- Poivre

Recette proposée par : Ma p'tite Campagne

Photo : @Map'titeCampagne



## \_\_\_ Préparation \_\_\_

Coupez les escalopes en lanières assez fines, salez et poivrez-les puis faites les cuire rapidement sur un gril ou dans une poêle très chaude. Réservez et laissez-les refroidir.

Dans deux assiettes, disposez quelques jeunes pousses, des radis coupés en rondelles, des tomates cerise coupées en deux ou en quatre. A l'aide d'un économe, faites des tagliatelles de courgettes puis disposez-les dans les assiettes.

Ajoutez les lanières d'escalopes puis émiettez la fêta par-dessus. Arrosez de vinaigre et d'huile d'olive, salez et poivrez. Finissez par un peu de persil finement émincé.