



 INGRÉDIENTS

- 160 g de pâtes
- 2 cs d'huile
- 280 g de veau (à la minute)
- 1 cs de sauce soja Kikkoman (pour marinade)
- 1 petit oignon finement coupé
- 100 g de champignons blancs coupés en fines lamelles
- 1 cc de Maïzena
- 0,5 dl de vin blanc
- 1 dl d'eau
- 2 cs de sauce soja Kikkoman (pour la sauce)
- 0,5 dl de crème entière
- 1 branche de thym

Préparation Couper le veau en lamelles et le laisser mariner dans de la sauce soja Kikkoman. Le faire revenir rapidement dans de l'huile chaude et le réserver. Faire revenir les oignons et les champignons dans la même poêle, mouiller avec du vin blanc et laisser réduire quelques instants. Ajouter l'eau et la sauce soja Kikkoman et porter à ébullition. Faire épaissir la sauce avec la Maïzena et la faire velouter avec la crème. Ajouter la viande et la réchauffer rapidement. Faire cuire les pâtes al dente. Dresser l'émincé de veau avec les pâtes et décorer avec des feuilles de thym.

Plat principal pour 2 personnes