

🏠 > Lifestyle > Food et gastronomie

La recette de la semaine : Une piccata de veau au pesto

Envie d'une délicieuse comfort food en ces jours pluvieux ? On a la recette parfaite pour vous.



La Rédaction



Publié le 12-05-2023 à 13h05 - Mis à jour le 12-05-2023 à 14h22



La piccata de veau et dressing pesto. ©D.R.

Même au printemps, on aime se faire plaisir avec des recettes gourmandes. Encore plus quand la météo n'est pas au beau fixe comme en ce moment. Voici une délicieuse recette de piccata de veau au pesto signée **Didden** (spécialiste des sauces, confits et dressings) dont vous nous direz des nouvelles.

Ingrédients :

- 360 g d'escalopes de veau
- 1 courgette jaune
- 1 courgette verte
- 100 g de tagliatelles
- 1 blanc d'œuf, filet d'huile d'olive
- 50 g chapelure
- 25 g de farine
- 6 tomates séchées
- 15 g de roquette
- thym
- 1 gousse d'ail
- **Dressing Pesto Didden**

Préparation

1. Mariner le veau avec le pesto
2. Passer le veau à l'anglaise et les paner
3. Couper les courgettes en Pappardelle et les sauter à l'huile d'olive
4. Cuire les tagliatelles à l'eau pendant 6 minutes
5. Colorer les escalopes 2 minutes de chaque côté
6. Mélanger les tagliatelles avec les courgettes et verser un peu de Dressing Pesto