Les tendrons de veau citron sauge romarin

Les ingrédients pour 2

- 2 tendrons de veau
- le jus d'un citron
- sauge, romarin , thym
- du persil
- du sel et du poivre





On plonge…

Les tendrons de veaux dans la marinade, jus de citron, sel, poivre, thym, romarin, et feuilles de sauges, au moins 2 heures.

Une poêle bien chaude, un fond d’huile, on grille les tendrons de veau et on déglace avec la marinade.

On accompagne d’une purée de pomme de terre, et d’épinards.

