

# EMINCE DE VEAU ET COURGETTES EN VINAIGRETTE DE PESTO

4 personnes

## Temps de préparation

10 minutes

## Temps de cuisson

10 minutes

## Ingrédients

1 escalope de veau de 200 G  
2 courgettes  
3 c. à soupe de pesto  
1 poignée de mesclun ou de  
jeunes pousses de salade

## Assaisonnement

20 g de pignons grillés  
10 cl d'huile d'olive  
2 c. à soupe de vinaigre de vin  
Sel et poivre



Couper les courgettes en deux dans la longueur puis en fines lamelles.

Couper l'escalope en petites lamelles puis les mélanger avec un filet d'huile d'olive, une pincée de sel et du poivre écrasé.

Chauffer une poêle anti-adhésive sans matière grasse et dorer les lamelles de veau 4 minutes à feu vif puis les réserver. Verser un filet d'huile dans la poêle, faire sauter les courgettes puis ajouter la viande et mélanger. Fouetter le reste d'huile d'olive avec le vinaigre, ajouter le pesto et rectifier l'assaisonnement si besoin. Servir l'émincé de veau aux courgettes sur un lit de mesclun, nappé de vinaigrette au pesto.

## Suggestion

Pour être plus festif, ajouter quelques copeaux de Parmesan et des pignons de pin grillés.

Pour varier, remplacer le pesto par de la poivronade ou un peu de tapenade verte.