

Lanières de veau au citron, spaghettis aux tomates cerises et basilic frais

Recette pour 4 personnes



Description

Lanières de veau nappées d'une onctueuse sauce citronnée, accompagnées de spaghettis aux tomates cerises et d'une chiffonnade de basilic frais.

L'astuce du chef

Afin de conserver une parcelle de l'été, lors des récoltes, procurez vous une grande quantité de basilic que vous hacherez et mélangerez avec un peu d'huile d'olive. Faites congeler le basilic dans des bacs à glaçons. Une fois gelé, conservez les cubes dans un contenant hermétique au congélateur.

Ingrédients

Pour les spaghettis aux tomates cerises et basilic frais

- 280 Gr Spaghetti
- 2 Gousse(s) Ail
- 4 Branche(s) Basilic
- 60 Gr Parmigiano reggiano
- 1 Barquette(s) Tomates cerises
- 1 Unité(s) Oignon rouge
- Huile d'olive
- Sel et poivre
- Beurre

Pour les lanières de veau

- 4 Unité(s) Escalope de veau
- 1 Unité(s) Citron
- 100 Ml Vin blanc
- 2 Unité(s) Échalote
- 50 Ml Câpres
- Huile d'olive
- Sel et poivre
- Beurre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **425 F°**

Mise en place

Coupez les tomates cerises en 4. Ciselez l'oignon rouge et l'échalote. Ciselez le basilic. Hachez l'ail

et les câpres finement. Pressez et zestez le citron. Tranchez les escalopes de veau en lanières.

Préparation pour les spaghettis aux tomates cerises et basilic frais

Dans une poêle avec un filet d'huile, faites revenir l'oignon rouge et laissez bien caraméliser ; gardez-le de côté. Faites cuire les pâtes dans une eau bouillante salée pendant 8 à 10 minutes jusqu'à ce qu'elles soient al dente. Égouttez-les et réservez dans un grand saladier. Incorporez la moitié de l'ail haché, le basilic ciselé, les tomates cerises et l'oignon caramélisé.

Préparation pour les escalopes de veau au citron

Dans une poêle avec un filet d'huile, faites revenir les escalopes de veau 2 minutes de chaque côté afin qu'elles soient bien dorées. Déposez sur une plaque. Dans la même poêle, enlevez l'excédent de gras de cuisson à l'aide d'un papier absorbant. Versez un petit filet d'huile d'olive et faites sauter l'échalote pendant 1 minute. Ajoutez l'autre moitié de l'ail haché et cuire 30 secondes. Déglacez avec le jus de citron et le vin blanc, ajoutez les câpres et laissez réduire de moitié. Retirez du feu et ajoutez quelques cubes de beurre froid, remuez bien. Remettez les lanières de veau dans la sauce.

Dressage de votre assiette

Dans votre assiette, dressez les spaghettis aux tomates cerises et basilic à l'aide d'une pince. Déposez les lanières de veau sur le dessus et nappez de sauce citron. Décorez de quelques copeaux de parmesan.

Bon appétit!