

Des moments de saveur avec Brunos

Salade de côtelettes de veau aux abricots



30 minutes



4 portions

Ingrédients

2 dl	de sauce salade Bruno's Tomate et Basilic
4 cc	de beurre aux herbes Bruno's
4	côtelettes de veau
100 g	de jeunes pousses de salade
100 g	de fromage cottage
2	échalotes
4	branches de thym
4	abricots
4 cc	de miel
4 tranches	de pain au levain
un peu	d'huile d'olive
	Sel et poivre

La saison des barbecues a commencé! Cette délicieuse salade de côtelettes de veau aux abricots combine de jeunes pousses toutes fraîches à de la tendre viande grillée pour former un savoureux plat d'été. La douceur acidulée des abricots grillés confère à cette salade une note de fraîcheur toute particulière.

Grâce à cette salade, vous profiterez doublement des chaudes journées et des douces soirées estivales.

Préparation

1. Mariner à volonté les côtelettes de veau. 2. Couper en deux les abricots et les échalotes, poivrer et arroser d'un filet d'huile d'olive. 3. Griller les côtelettes de veau, les abricots et les échalotes. Toaster également les tranches de pain au levain sur le barbecue. 4. Rincer le fromage cottage dans un tamis. Bien l'égoutter et le faire mariner dans un bol avec du sel, du poivre et de l'huile d'olive. 5. Laver les jeunes pousses et les préparer dans un saladier avec la sauce salade Bruno's Tomate et Basilic. 6. Dresser la salade sur les tranches de pain grillées. Couper les côtelettes de veau grillées en tranches et les disposer sur la salade. 7. Garnir la salade avec les abricots, les échalotes, le fromage cottage, le miel et le beurre aux herbes Bruno's et décorer d'une branche de thym. 8. Pour terminer, arroser d'un filet de sauce salade Bruno's Tomate et Basilic.

Bon appétit!



brunosbest.ch