

Difficulté 

Viande : Veau

Morceaux : Tendron

Tendrons de veau marinade tomates séchées



Recette de Alain LONGEVAL
Restaurant l'Abattoir (87-Limoges)



TEMPS

Préparation : 25 min

Modes de cuisson : à poêler ou griller

Temps de cuisson : 5 min



PARTS

Recette pour 4 personnes



INGRÉDIENTS

- 800 g tendrons de veau
- 10 tomates séchées
- 2 c.à.s coulis de tomates
- 1 c.à.c ail en poudre
- 1 c.à.s fines herbes
- 3 cl huile de pépins de raisin



PRÉPARATION

1. Préparer la marinade en mettant les tomates séchées avec le coulis de tomates, l'huile, les fines herbes et l'ail en poudre dans un mixer. Mixer finement pour obtenir une sauce.
2. Verser la sauce dans un sac congélation, ajouter les tendrons de veau et mélanger pour bien les imprégner. Laisser mariner au moins 2h au réfrigérateur.
3. Cuire les tendrons de veau marinés au barbecue entre 3 et 5 minutes sur chaque face à feu moyen/fort.
4. Servir sans attendre !

Crédit photo Philippe Pecher