

Ingrédients

Cordons bleus - Boucherie Barras
4 mangues
Huile Basilic Olivier & Co
Jeunes pousses d'épinards
Poivre
Fleurs de thym
Piment d'espelette
Vin blanc



Préparation

Rendez-vous à la boucherie Barras et demandez leurs **cordons bleus** de veau.

Coupez quelques **mangues** à l'aide d'un coupe-mangue : 2 en quartiers, 2 en purée.

Cuisez les cordons bleus. En fin de cuisson, ajoutez un peu d'**huile Basilic** d'Olivier & Co.

Dans une poêle chaude, cuisez quelques minutes des **jeunes pousses d'épinards**. Réservez les cordons bleus au four à 50°.

Dans le jus de cuisson, ajoutez la purée de mangues, un peu de **poivre** quelques **fleurs de thym** et du **piment d'espelette**, laissez réduire avec un peu de **vin blanc**.

Bon appétit !



Joseph
design.be *L'ustensile de
la semaine!*

Ultra rapide!
Coupe Mangu

Facile et ultra
efficace pour votre
préparation !



chée de Charleroi 1 à Thorembais-les-Béguines
info@josephdesign.be - Téléphone : 010 247 287
Du mercredi au samedi de 10h à 18h



Joseph
design.be

