

Sauté de veau aux Olives à Cuisiner à la Marocaine

Envie de soleil ou d'un peu d'évasion avec un plat minute et très parfumé ? Edda du blog [Un déjeuner de soleil](#) vous propose ce sauté de veau garni avec les nouvelles Olives à Cuisiner à la Marocaine pour un plat sucré salé. Un plat facile et gourmand.

- 4 Pers.
- 10 Min.
- 10 Min.

Ingrédients

- 600 g d'escalopes de veau
- 1 paquet d'[Olives à Cuisiner à la Marocaine](#)
- 20 amandes émondées
- 1 cuillère à café de miel
- 1 pincée de ras-el-hanout ou de coriandre en poudre
- Quelques feuilles de persil plat et de coriandre
- 3 cuillères à soupe d'[huile d'olive vierge extra Bio](#)
- Sel et poivre

Préparation

Préparez la viande : coupez les escalopes de veau en morceaux de 2 cm environ. Ouvrez le paquet d'**Olives à Cuisiner à la Marocaine**, versez-les dans un bol et réservez-les pour plus tard.

Dans une poêle, faites chauffer l'**huile d'olive vierge extra Bio**.

Faites saisir la viande une minute environ puis baissez le feu. Laissez cuire à feu moyen pendant 8 à 10 min maximum. La viande doit légèrement colorer mais rester tendre. Grâce à **huile d'olive**, vous obtenez peu à peu un jus savoureux.

Ajoutez le miel, les **Olives à Cuisiner** et les amandes et mélangez avec le jus. Salez.

Eteignez et servez bien chaud. N'oubliez pas d'assaisonner votre plat avec la coriandre, le ras-el-hanout, le persil et le poivre.

Régalez vous !

Astuce

Vous pouvez déguster ce plat avec du pain marocain, il n'en sera que meilleur !

D'autres recettes similaires

Chaussons au thon et aux Olives à Cuisiner à la Marocaine

Gnocchis maison et Olives à Cuisiner à la Provençale

Rôti de veau aux olives

Filet mignon de veau, caviar d'aubergines, scarmoza et truffe