

Grenadin de veau au vinaigre balsamique et miel

Ingrédients :

- 4 grenadins de veau
- 20 g de beurre
- 5 cl de vinaigre balsamique
- miel liquide
- sel
- poivre du moulin



Préparation de la recette :

Dans une poêle, faire revenir tout doucement les grenadins dans le beurre chaud. Laisser mijoter 5 min de chaque côté selon la grosseur

Saler poivrer.

Déglacer avec le vinaigre balsamique puis le miel.