



Escalopes de veau à la crème

TEMPS DE PRÉPARATION: 10 MN

DURÉE TOTALE : 25 MN

PRÉPARATION :

ETAPE 1

ÉMINCER LES CHAMPIGNONS ET LES FAIRE CHAUFFER DANS UNE POÊLE, JUSQU'À CE QU'ILS AIENT RENDU TOUTE LEUR EAU, PUIS RETIRER L'EAU, AJOUTER UN MORCEAU DE BEURRE ET CONTINUER LA CUISSON JUSQU'À CE QU'ILS SOIENT DORÉS.

ETAPE 2

PELER, PRESSER ET AJOUTER L'AIL, PUIS AJOUTER LA CRÈME FRAÎCHE.

ETAPE 3

ÉMINCER FINEMENT LE PERSIL.

INGRÉDIENTS :

(POUR 4 PERS)

- 4 ESCALOPES DE VEAU FINES
- 20 G DE BEURRE
- 2 C. À SOUPE DE CRÈME FRAÎCHE
- 250 G DE CHAMPIGNONS DE PARIS
- 250 G DE PLEUROTÉS
- 2 GOUSSES D'AIL
- QUELQUES BRINS DE PERSIL PLAT
- SEL, POIVRE DU MOULIN

ETAPE 4

DANS UNE AUTRE POÊLE, FAIRE REVENIR LES ESCALOPES DE VEAU DANS UN PEU DE BEURRE PENDANT 6 À 7 MINUTES JUSQU'À CE QU'ELLES SOIENT BIEN DORÉES. VERSER LA SAUCE AUX CHAMPIGNONS ET MÉLANGER.
SALER, POIVRER ET PARSEMER DE PERSIL FRAIS JUSTE AVANT DE SERVIR.

Recette proposée par

