

Escalope de veau – Crème & champignons



La sauce crème & champignons



L'escalope grillée herbes & ail

Ingrédients – Convives : 2 – Préparation : 15 min – Cuisson veau : entre 6 et 10 min



2 escalopes



100 ml crème fraîche



Noisette de beurre



Persil



1 Bte champi. entiers



¼ Verre vin blanc sec



Poivre



Sel

Préparation

1. Rincer les champignons.
2. Les faire revenir 10 min dans une poêle beurrée pour qu'ils perdent leur eau.
3. Ajouter la crème et le vin blanc sec, saler (léger), poivrer. Remuer.
4. Verser dans le plat de service. Garder au bain marie.
5. Augmenter le feu sous la poêle.
6. Faire revenir les escalopes dans le beurre entre 3 et 5 min par face.
7. Rajouter les escalopes dans le plat de service.
8. Laisser encore 2-3 min à feu doux.
9. Parsemer le persil sur le plat.
10. Servir chaud avec des pâtes ou des haricots verts ou du riz cantonais.

* * * 21 Nov. 2019 * * *