

ESCALOPES DE VEAU À LA CRÈME

Mai 2004 (Actualisé en janvier 2017)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 4 escalopes de veau (130 à 140 g chacune)
- ★ 50 g de beurre
- ★ 20 cl de crème fraîche épaisse
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Grande poêle

Cuisson : 25 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 8,25 € (soit 2,06 € par personne)



Recette :

Dans une grande poêle, faire fondre le beurre à feu moyen, lorsqu'il est bien chaud, déposer les escalopes, mettre le feu au ralenti et faire cuire 10-12 minutes par face. Saler et poivrer en fin de cuisson. Retirer la viande, la disposer dans les assiettes. Mettre la crème fraîche dans la poêle et tourner avec une cuillère en bois pour déglacer et récupérer les sucs de cuisson du veau. Napper la viande de cette sauce.

Accompagner d'un riz au fond de veau moulé dans un petit bol.

Boisson :

Un rouge du Minervois servi à 16°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.