

Ingrédients

6 escalopes de veau
227g (8 oz) de champignons frais
115g (4 oz) de beurre
115g (4 oz) de vin blanc sec
285g (10 oz) de crème 35%
1 c. à soupe (15 ml) de ciboulette hachée
Sel et poivre

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Nombre de portion : 6

Préparation

Bien aplatir les escalopes.
Fondre la moitié du beurre dans une sauteuse.
Cuire les escalopes jusqu'à ce qu'elles soient tendres sans les laisser prendre couleur.

Retirer du feu et tenir au chaud dans une cocotte couverte.
Dans un plat de cuisson, ajouter les champignons émincés ainsi que le vin blanc.

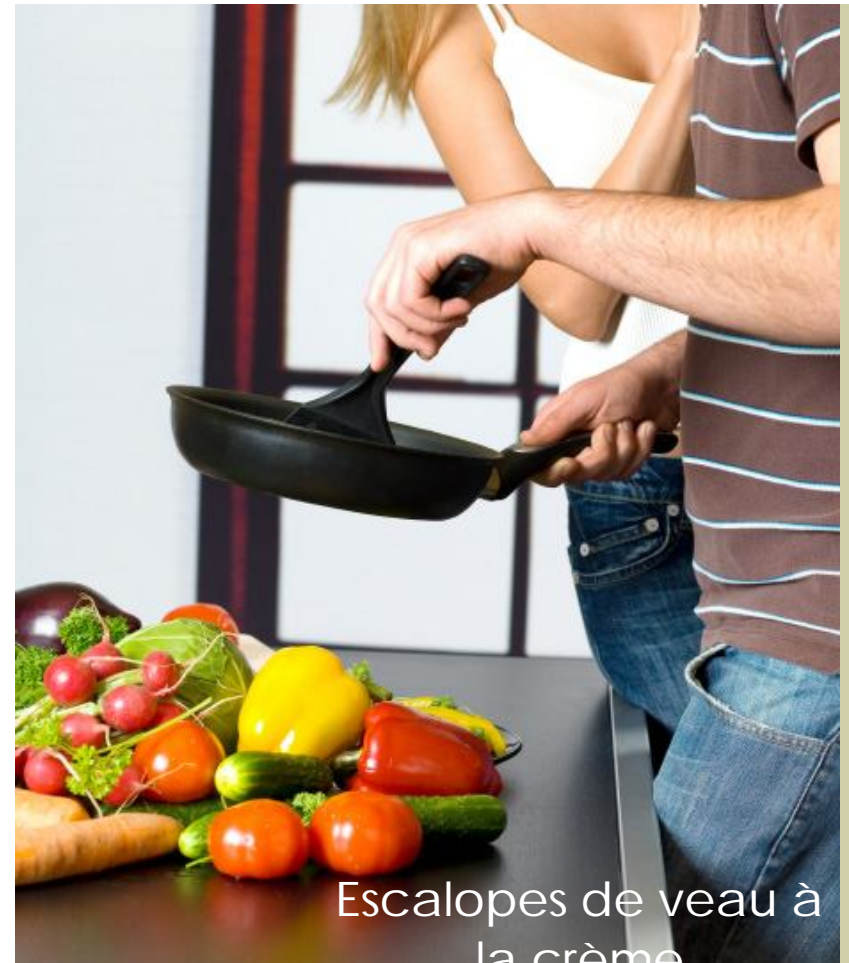
Réduire le vin tout en continuant la cuisson des champignons.
Ajouter la crème et laisser mijoter jusqu'à ce que la sauce ait la consistance désirée, soit lisse et veloutée.

Juste avant de servir, retirer la sauteuse du feu, incorporer le restant du beurre et la ciboulette hachée.

Remuer le tout jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien liés.
Napper les escalopes avec la sauce.

Servir avec du riz pilaf ou des nouilles.

Source : <http://www.recettes.qc.ca>



Escalopes de veau à
la crème

