



Veau

Escalopes à la pontissalienne



40 min **10 min** **30 min** **0** **667**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les escalopes de veau

4 **Escalope(s) de veau**
4 tranche(s) **Jambon fumé**
80 g **Comté**
30 g **Chapelure**
10 g **Beurre**
1 **Poivre**
1 **Sel**

Ingrédients pour la sauce au vin jaune

15 cl **Vin jaune**
20 cl **Crème liquide
(fleurette)**
20 g **Beurre**
1 **Sel**

Ingrédients pour le dressage

200 g **Riz Basmati**

Étape 1

Préparation de la sauce au vin jaune et du riz

- 1 Porter une casserole d'eau salée à ébullition. Verser le riz et cuire selon le temps indiqué sur le paquet.
- 2 Le riz peut aussi se cuire dans un autocuiseur qui gardera encore mieux toutes ses saveurs.
- 3 Dans une casserole, faire fondre le beurre avec une pincée de sel, mélanger à l'aide d'un fouet.
- 4 Ajouter le vin jaune, faire réduire sur feu moyen pendant 5 minutes.
- 5 Ajouter alors la crème, faire réduire jusqu'à ce que le mélange obtienne une consistance nappante.
- 6 Rectifier l'assaisonnement de la sauce en sel. Egoutter le riz dans une passoire et réserver.

Étape 2

Préparation des escalopes de veau

- 1 Préchauffer le four sur position grill.
- 2 Pendant ce temps, faire cuire les escalopes de veau dans une poêle avec un peu de beurre pendant 3 minutes sur chaque face.
- 3 Les assaisonner de sel et de poivre, les disposer dans

un plat à gratin.

- 4 Tailler le comté en lamelles à l'aide d'un couteau d'office.
- 5 Recouvrir chaque escalope d'une tranche de jambon fumé puis de lamelles de comté.
- 6 Recouvrir avec de la chapelure, faire gratiner pendant quelques minutes sous le grill du four.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir les escalopes du four, les dresser sur des assiettes.
- 2 Déposer le riz à côté des escalopes, napper de sauce et servir.