



Veau

Escalopes aux champignons



30 min 10 min 20 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISISON

0

REPOS

308

CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

Ingrédients pour les escalopes

4 Escalope(s) de veau

1 Beurre

1 Huile d'olive

Ingrédients pour la sauce

**20 cl Crème fraîche
épaisse**

10 g Beurre

1 Sel

1 Poivre

**400 g Champignon(s) de
Paris**

Étape 1

Cuisson de la viande

- 1 Faire chauffer dans la poêle de l'huile et du beurre.
- 2 Le mélange huile-beurre tient mieux à la cuisson que le beurre seul.
- 3 Faire dorer les escalopes sur les deux faces.
- 4 Réserver la viande sur une assiette.

Étape 2

Préparation de la sauce et dressage

- 1 Dans la même poêle, ajouter le beurre et y faire sauter les champignons émincés.
- 2 Saler et poivrer, puis verser la crème.
- 3 Si on utilise de la crème épaisse, il faut prendre garde de ne pas la faire bouillir.
- 4 Rajouter la viande pour la réchauffer dans la sauce, puis la servir sur des assiettes chaudes.