Veau

Escalopes aux champignons

30 min	10 min	20 min	0	308
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

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.

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**