Veau

Escalopes de veau à la normande

25 min	10 min	15 min	0	275
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la viande

4 **Escalope(s) de veau**

Ingrédients pour la sauce

200 g **Champignon(s) de Paris**
5 c. à soupe **Crème fraîche épaisse**
15 cl **Cidre brut**
1 **Beurre**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Cuisson de la viande

1. Faire chauffer une poêle avec du beurre puis poêler les escalopes quand il est bien chaud.
2. Lorsque les deux côtés sont bien dorés, les retirer de la poêle et les réserver sur une assiette.
3. Assaisonner de sel et poivre.

Étape 2

Préparation de la sauce

1. Eplucher les champignons et les couper en 4.
2. Les faire sauter dans la même poêle avec du beurre et une pincée de sel.
3. Poivrer puis déglacer avec le cidre.
4. Gratter les sucs de cuisson avec la cuillère en bois et laisser réduire le jus.
5. Ce sont les sucs qui donnent du goût à la sauce.
6. Ajouter la crème et bien mélanger.

Étape 3

Dressage

1. Lorsque la sauce est bien onctueuse, y remettre les escalopes afin de les réchauffer.
2. Dresser les escalopes sur des assiettes, nappées de sauce et de champignons.