



PETITES ESCALOPES DE VEAU A LA CREME ET AUX LEGUMES

par André Touboul « Culinary Academy » Austin.Texas

Nbre de personnes : 2

Ingrédients

2 fines escalopes de veau
2 cuillerée à café de vin blanc
2 petites échalotes émincées
2 cuillerée à soupe de champignons émincés
3 cuillerées à soupe de crème double
Brocolis, carottes (en format miniature, c'est encore plus amusant)
Beurre, sel et poivre

Réalisation

Cuire les brocolis et les carottes, tenir au chaud.

Assaisonner les escalopes de sel et poivre, les faire sauter au beurre (cela cuit très vite) et flamber avec le vin blanc.

Faire revenir les échalotes (jusqu'à devenir translucides) et les champignons. Ajouter la crème double et réduire la sauce (elle doit s'épaissir pour le nappage).

Napper l'escalope, la servir avec les brocolis et les carottes sur le côté.

Le mot du Chef : le blanc, la couleur des légumes, c'est beau et attire leur attention,.