

escalope de veau façon nana



👤 4 pers. ⌚ 10 min 🔥 15 min

4 escalopes de veau fines • 20g de beurre • 2 c.à soupe de crème fraîche • 250g de champignons de Paris • 250g de pleurotes • 2 gousses d'ail • quelques brins de persil plat • sel • poivre du moulin

bravoaveau.com

- 1 Les champignons nécessitent une préparation en deux étapes. Suivez-moi bien : émincez-les et faites-les chauffer dans une poêle jusqu'à ce qu'ils aient rendu toute leur eau. Puis, retirez l'eau, ajoutez un morceau de beurre et continuez la cuisson jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Une subtilité qui change toute la donne !
- 2 Pelez, pressez et ajoutez l'ail, puis la crème fraîche.
- 3 Hop! Hop! Hop! Émincez finement le persil.
- 4 Dans une autre poêle, faites grésiller les escalopes de veau dans un peu de beurre pendant 6 à 7 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Versez la savoureuse sauce aux champignons et mélangez.
- 5 Pour la der des ders, salez, poivrez et parsemez de persil frais juste avant de régaler vos convives. Vous allez leur en boucher un coin !

AIMEZ LA VIANDE,
MANGEZ-EN MIEUX.