



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.