

Veau

Piccata di vitello al marsala



10 min	5 min	5 min	0	326
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

 Ingrédients
pour 4 personnes

600 g **Noix de veau**
 15 cl **Marsala**
 10 cl **Fond brun de veau**
 50 g **Beurre clarifié (ghee)**
 1 **Farine**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**
 1 **Basilic**

Étape 1

Préparation de l'escalope

- 1 Verser un peu de farine dans une assiette creuse et fariner les escalopes. Secouer les pour enlever l'excédant de farine. Réserver sur un assiette.

Étape 2

Cuisson des picatta

- 1 Verser un peu de beurre dans une poêle et faire chauffer.
- 2 Lorsque le beurre mousse, déposer les piccatas et les saisir pendant quelques instants.
- 3 Assaisonner de sel et de poivre. Retourner les piccatas avec une pince.
- 4 Lorsque les escalopes sont bien colorées, verser le marsala et faire flamber.
- 5 Débarrasser les escalopes sur une grille.
- 6 Verser le fond de veau dans la poêle. Saler, poivrer et laisser réduire quelques instants. Ajouter un peu de beurre, remuer la poêle.
- 7 Remettre les escalopes dans la poêle et éteindre le feu.

Étape 3

Dressage

- 1 Dresser les picattas dans des assiettes de service, arroser de sauce, décorer de quelques feuilles de basilic et servir.