

ESCALOPES DE VEAU A LA CREME ET AUX CHAMPIGNONS

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Nombre de personnes : 4

Ingrédients

- 4 escalopes de veau
 - 250 g de champignons de Paris
 - 20 cl de crème fraîche épaisse
 - 1 échalote (ou 1 petit oignon)
 - 30 g de beurre
 - 1 cuillère à soupe d'huile
 - Sel
 - Poivre
 - Un trait de jus de citron
 - (Optionnel) Persil frais pour la décoration
-

Préparation

1. Nettoyer les champignons et les couper en lamelles.
 2. Éplucher et émincer finement l'échalote.
 3. Saler et poivrer légèrement les escalopes de veau.
-

Cuisson

1. Faire chauffer le beurre et l'huile dans une grande poêle à feu moyen.
 2. Faire dorer les escalopes de veau 2 à 3 minutes de chaque côté.
 3. Retirer les escalopes et les réserver au chaud.
 4. Dans la même poêle, faire revenir l'échalote jusqu'à ce qu'elle devienne translucide.
 5. Ajouter les champignons et laisser cuire 5 à 7 minutes jusqu'à évaporation de l'eau.
 6. Incorporer la crème fraîche et le citron.
 7. Remettre les escalopes dans la poêle et laisser mijoter à feu doux 5 minutes.
 8. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
-

Service

Servir bien chaud, parsemé de persil frais.

Accompagner de riz, de pâtes fraîches ou de pommes de terre vapeur.