

ESCALOPE DE VEAU A LA CREME

- **Type de plat** : Plat principal
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 10 min
- **Temps de cuisson** : 20 min
- **Calories** : Elevé
- **Pays** : France



Ingrédients pour 2 personnes

- Beurre
- Sel
- Poivre
- Huile d'olive
- 25 cl de crème fraîche
- 400g de champignons de Paris
- 2 escalopes de veau
-

Etapas de préparation

1. Eplucher les champignons de Paris et les émincer. Les faire revenir dans une casserole avec un peu d'huile d'olive.
2. Faire chauffer une poêle. Quand celle-ci est chaude, mettre deux noix de beurre, attendre que le beurre soit à la bonne température et saisir les escalopes des deux côtés. Retirer les escalopes de la poêle. Réserver.
3. Dans votre poêle, mettre la crème fraîche. Faire réduire jusqu'à obtention d'une sauce marron épaisse et onctueuse. Réserver.

