

Escalope de Veau Marsala et Champignons

Cet alcool italien sublime les escalopes

Ingrédients :

- 4 escalopes de veau fines
- 40 cl crème fraîche liquide
- 1/2 verre de Marsala
- 400 g de Champignons de Paris
- Farine
- Beurre
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre du moulin
- Spaghetti pour accompagner

Ustensiles :

- Poêle 2

Préparation :

- Dans une poêle avec de l'huile d'olive, faire rendre leur eau aux champignons
- Saler, poivrer puis ajouter la crème faire chauffer et réserver
- Battre les escalopes pour les rendre fines
- Les fariner des deux côtés et les tapoter pour enlever l'excès de farine
- Dans une poêle faire fondre le beurre et cuire les escalopes
- Les réserver entre deux assiettes

- Dans la même poêle, ajouter le marsala, le sel le poivre et faire réduire
- Puis mettre les champignons avec la crème et les escalopes
- Faire chauffer pour lier le tout
- Servir avec des spaghetti

Bon appétit !