



Facile



1 personne

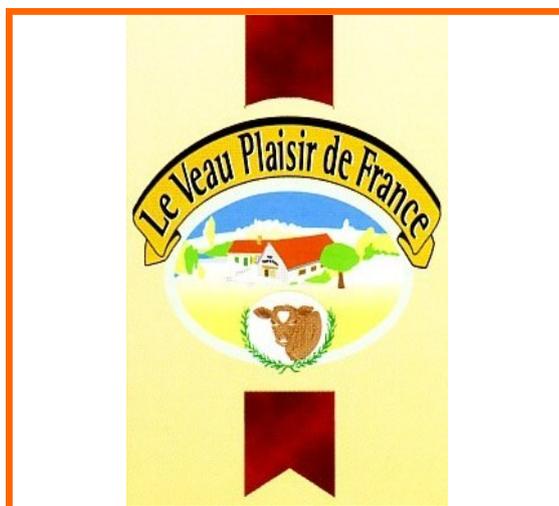


5 min de préparation



8 min de cuisson

Escalopes de veau



Suggestions:

Bordeaux blanc

Première côtes de
Bordeaux rouge

Ingrédients

1 escalope de veau
50g de fourme
d'Ambert ou chèvre par
personne
Des cerneaux de noix
ou des champignons
frais.
Sel et poivre

Préparation

- 1 Faites fondre le beurre et débutez la cuisson des escalopes à feu moyen pendant 3 minutes en retournant à mi-cuisson.
- 2 Émiettez le fromage et placez-le avec les cerneaux de noix sur chaque tranche.
- 3 Déposez le tout dans un papier aluminium bien refermé, au chaud, pendant 5 minutes. La viande finit ainsi sa cuisson.
- 4 Enfin, retirez la viande du papier aluminium et servez aussitôt. N'ajoutez la fleur de sel qu'à cet instant.



Astuces de votre artisan boucher-charcutier-traiteur



Sortez vos escalopes du réfrigérateur 2 heures avant la cuisson. L'escalope doit légèrement être rosée à cœur en fin de cuisson : elle sera encore plus tendre !

Retrouvez toutes nos recettes sur notre site internet : www.traditionsarthoise.fr

Donnez votre avis sur  Tradition Sarthoise