



La piccata de veau au marsala

Recette pour 4 personnes. Préparation : 10 min. Cuisson : 30 min.

Ingrédients

Escalopes de veau : 4
Farine : 50 g
Beurre : 30 g x 2
Champignons de Paris : 750 g
Crème fraîche épaisse : 20 cl
Marsala : 15 cl (*aux amandes*)
Sel, poivre

Matériel

une sauteuse / poêle
une planche à découper
un couteau



Réalisation > la préparation

1. Emincer puis fariner les escalopes de veau.
2. Faire fondre la première part de beurre dans une sauteuse.
3. Faire dorer les escalopes dans le beurre sur les 2 faces quelques minutes.
4. Pendant ce temps, émincer les champignons.
5. Réserver la viande au chaud, et faire fondre la seconde part de beurre dans la sauteuse.
6. Y faire sauter les champignons émincés à feu moyen, durant une dizaine de minutes.
7. Saler, poivrer, puis rajouter les morceaux de viande et incorporer la crème et le Marsala.
8. Laisser mijoter le tout durant encore une quinzaine de minutes.

Réalisation > le service

9. Bien enrober la viande et les champignons de la sauce crémeuse au Marsala et servir bien chaud.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com