

Picata de veau aux champignons et au marsala

Nombre de personnes : 2

Temps de préparation : 15 minutes

Ingrédients :

- 400 g d'escalopes de veau
- 40 g de farine
- 60 g de beurre
- 250 g de champignons de Paris
- 10 – 12 cl de marsala
- 200 ml de crème fraîche épaisse
- Sel
- Poivre

Recette :

- Lavez et coupez les champignons en quartiers.
- Aplatissez légèrement les escalopes de veau à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et détaillez-les en plusieurs morceaux.
- Dans une assiette creuse, mélangez la farine, le sel et le poivre.
- Faites chauffer la moitié du beurre dans une poêle et farinez les picata.
- Faites-les revenir 1 à 2 minutes de chaque côté. Conservez-les au chaud.
- Faites fondre alors le reste de beurre dans la poêle et faites revenir les champignons sur feu vif. Salez et poivrez.
- Versez ensuite le marsala et laissez réduire de moitié en déglaçant avec une cuillère en bois.
- Ajoutez enfin la crème fraîche et portez à ébullition jusqu'à l'obtention d'une sauce veloutée.
- Réchauffez, si nécessaire, les picata et servez aussitôt avec du riz ou des pâtes grecques.

Boisson :

Un vin italien bien structuré s'entendra parfaitement avec cette recette typique (servi à 16-17°C).