

# PICATA DE VEAU À LA SAUCE AU MASCARPONE

**Nombre de personnes:** 4

**Temps de préparation:** 45 minutes

## Ingrédients:

- ESCALOPE(S) DE VEAU	650g
- COURGETTE(S)	4
- MASCARPONE	250g
- BEURRE DE CUISSON	
- MARSALA (ALUVIO)	10-12 cl
- HUILE D'OLIVE	3 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	
- AIL EN POWDRE	

## Recette:

- Nettoyez et coupez les courgettes en deux, puis en demi-rondelles fines.
- Coupez les escalopes de veau en morceaux de 5 cm su 5 cm.
- Dans une poêle avec couvercle, faites fondre un peu de beurre. Jetez-y les courgettes et faites-les rissolées en remuant continuellement. Salez, poivrez et ajoutez une peu d'ail. Ajoutez encore 3 c à soupe d'huile d'olive.
- Dans une poêle, faites fondre un peu de beurre de cuisson. Faites-y revenir les escalopes de veau découpées. Salez et poivrez. Réservez au chaud.
- Déglacez la poêle (où le veau a cuit) avec le marsala. Laissez réduire de moitié puis ajoutez le mascarpone. Remuez continuellement. Salez et poivrez.
- Servez les courgettes avec par-dessus 2 morceaux de veau et nappez de sauce au mascarpone.

## Remarque:

Servez avec de la semoule.

