

Escalopes de veau au citron

Nombre de personnes : 2

Temps de préparation : 20 minutes

Ingrédients :

- 400g d'escalopes de veau
- 2 c à soupe d'huile d'olive

Sauce

- 50g de sucre semoule
- 0.5dl d'eau
- 2 citrons
- 1dl de fond de veau
- 12.5g de beurre
- Sel
- Poivre

Recette :

- Pressez les 2 citrons.
- Dans un poêlon, versez l'eau et le sucre ; portez à ébullition jusqu'à obtention d'un caramel blond.
- Ajoutez le jus de citron, mélangez le tout et poursuivez la cuisson 2 à 3 minutes, à feu doux : la préparation doit être bien brillante.
- Versez ensuite, peu à peu, le fond de veau. Réservez sur feu doux.
- Pendant ce temps, faites dorer les escalopes de veau dans l'huile chaude.
- Au moment de servir, fouettez légèrement la sauce au citron et incorporez-y le beurre en parcelles. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire et foutez de nouveau.
- Dressez les escalopes sur des assiettes individuelles et nappez-les de sauce chaude.
- Accompagnez ce plat de pâtes fraîches.

Boisson :

Mieux vaud se tourner vers un blanc sec : un Pinot Blanc d'Alsace ou un Edelzwicker par exemple.