

Escalopes de Veau Sauce aux Olives et Champignons

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- ESCALOPE(S) DE VEAU	800g
- FARINE	2 c à soupe
- CHAMPIGNONS DE PARIS	500g
- ECHALOTE(S)	2
- OLIVE(S) NOIRE(S)	30 (de Nyons)
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- FOND DE VEAU	1 c à café
- CRÈME FRAICHE	300 ml
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Coupez les pieds des champignons et détaillez-les en gros dés.
- Dénoyautez les olives.
- Emincez finement les échalotes.
- Faites revenir les échalotes dans un peu d'huile chaude puis ajoutez les champignons. Remuez jusqu'à coloration puis assaisonnez avec l'ail écrasé, sel et poivre.
- Saupoudrez du fond de veau, remuez puis arrosez avec la crème et laissez épaissir légèrement.
- Intégrez enfin les olives puis rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
- Entre temps, coupez vos escalopes de veau en deux ou trois suivant la grandeur de celles-ci. Farinez-les.
- Faites-les ensuite rissoler dans une poêle chaude avec un fond d'huile. Salez et poivrez.
- Servez la viande nappée de sauce aux olives et champignons.