

Picatas de Veau Panées, Sauce Crème Champignons

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- ESCALOPE(S) DE VEAU	4
- OEUF(S)	1
- LAIT	2 c à soupe
- CHAPELURE	3-4 c à soupe
- PARMESAN RÂPÉ	3-4 c à soupe
- CHAMPIGNONS DE PARIS	250g
- AIL EN POUDRE	1 c à café
- CRÈME FRAÎCHE	250 ml
- CITRON(S)	1 c à soupe de jus
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Coupez les escalopes de veau en deux.
- Dans une petite assiette creuse, fouettez l'œufs avec le lait, sel et poivre. Dans une seconde, mélangez le parmesan râpé avec la chapelure. Réservez au frais.
- Trempez successivement les picatas de veau dans l'œuf battu puis dans le mélange chapelure-parmesan. Réservez au frais.
- Nettoyez et coupez les champignons en dés.
- Dans une poêle, faites rissoler les champignons. Assaisonnez d'ail, sel et poivre. Ajoutez la crème et portez à ébullition en ajoutant le jus de citron. Laissez réduire et épaissir doucement. Salez et poivrez.
- En même temps, dans une seconde poêle, faites griller les escalopes de veau panées dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Servez les picatas accompagnées de sauce crème-champignons.