

Bon appétit !

© Tous droits réservés - Brin d'herbe



ESCALOPES DE VEAU LARD & COMTÉ

Ingrédients

4 escalopes de veau

8 tranches de poitrine fumée

150 gr de comté

20 cl de crème fraîche

1 gousse d'ail

1 cuillère à soupe de persil haché

Sel, poivre

Recette

Étaler les escalopes de veau, saler, poivrer et disposer au centre un morceau de comté

Enrouler chaque escalope sur elle-même puis les entourer avec 2 tranches de poitrine fumée (*Maintenir avec des cures dents si nécessaire*)

Les faire revenir dans une poêle sans matière grasse 10 minutes environ en les retournant à mi cuisson. Ôter les escalopes de la poêle.

Ajouter dans celle-ci l'ail écrasée, le persil haché, la crème fraîche, faire réduire puis rajouter les escalopes de veau 5 minutes de plus à feu doux.

Saler et poivrer.