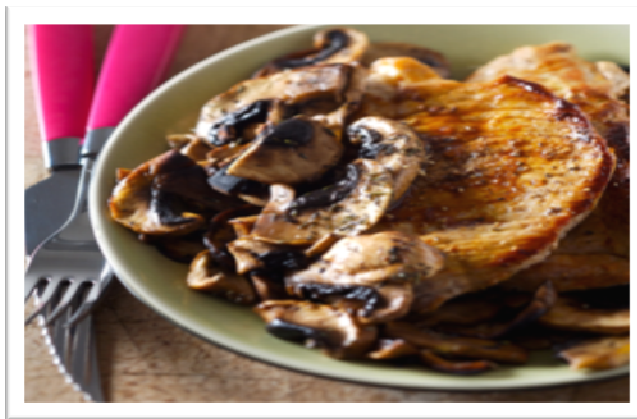


# Escalopes de veau aux champignons et vinaigre de Xérès



Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

## **Ingrédients** (pour 4 personnes)

- 4 escalopes de veau de 150 g chacune
- 500 g de champignons de Paris
- 4 gousses d'ail
- 2 c. à soupe de thym frais haché
- 1 feuille de laurier
- 6 c. à soupe de vinaigre de vin
- 80 g de beurre
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre

## **Préparation**

- **Laver et émincer** les champignons, **éplucher et hacher** l'ail. **Chauffer** l'huile d'olive et la moitié du beurre dans une grande poêle puis cuire l'ail, le thym, le laurier et les champignons 20 minutes à feu vif. **Égoutter** et **réserver**.
- **Chauffer** le reste de beurre dans la même poêle, **saisir** les côtés des escalopes de veau, salées et poivrées. 2 minutes à feu vif puis les cuire 4-5 minutes à feu doux.
- **Remettre** les champignons dans la poêle, les **réchauffer** avec la viande, verser le vinaigre et laisser réduire 1 à 2 minutes en remuant. **Rectifier** l'assaisonnement si besoin.
- **Servir** les côtes de veau nappées de champignons et accompagnées de petits pois, de flageolets ou de lentilles.



**Suggestion** : Pour accélérer la préparation : utiliser des champignons surgelés ou en boîte.

**Pour être plus festif** : ajouter quelques lardons et des châtaignes en bocaux aux champignons.

**Variante** : ajouter 3 c. à soupe de crème épaisse dans la poêle en fin de cuisson.

**Vin** : un vin de Bourgogne rouge, fruité et léger.