

Iucullus succullus

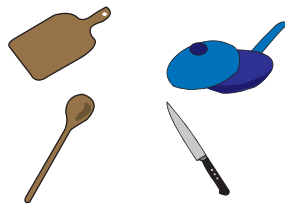


ESCALOPE DE VEAU À LA CRÈME ET AU PARMESAN

Préparation : 5 minutes
Cuisson : 10 minutes
(Pour 4 personnes)

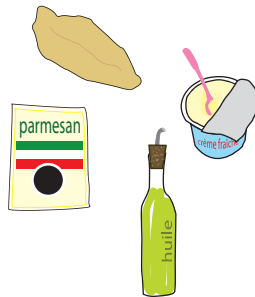
Les ustensiles :

- 1 planche à découper
- 1 couteau
- 1 poêle avec couvercle
- 1 cuiller en bois



Les ingrédients :

- 4 escalopes de veau
- 1 c. à soupe d'huile
- 20 cl de crème fraîche
- 40 g de parmesan râpé
- sel et poivre



Coupe tes escalopes en lamelles et fais chauffer l'huile dans une poêle à feu vif.

Mets tes escalopes coupées dedans. Quand elles commencent à dorer, retourne-les et verse la crème fraîche dans la poêle, sale et poivre.

Laisse chauffer la crème, toujours sur feu vif, en remuant avec la cuiller en bois. Ajoute le parmesan, remue, et éteins le feu.

Couvre avec un couvercle et attends 2 à 3 minutes que le parmesan fonde.

C'est prêt !