

Escalopes de veau au parmesan, poêlée de champignons à la crème et au Migneron

Ingrédients

Poêlée de champignons

- 15 ml (1 c. à soupe) de fécule de maïs
- 250 ml (1 tasse) de bouillon de poulet
- 225 g (1/2 lb) de champignons (pleurotes et réguliers), émincés
- 30 ml (2 c. à soupe) de beurre
- 2 gousses d'ail, hachées
- 125 ml (1/2 tasse) de vin blanc
- 125 ml (1/2 tasse) de crème 15 % à cuisson
- 100 g de fromage Migneron
- Sel et poivre

Escalopes

- 125 ml (1/2 tasse) de farine
- 2 oeufs, légèrement battus
- 180 ml (3/4 tasse) de parmesan râpé
- 180 ml (3/4 tasse) de chapelure
- 4 escalopes de veau
- 60 ml (1/4 tasse) d'huile d'olive

Préparation

Sauce et poêlée de champignons

1. Dans un bol, dissoudre la fécule dans le bouillon. Réserver.
2. Dans une grande poêle, dorer les champignons dans le beurre. Saler et poivrer.
3. Ajouter l'ail et poursuivre la cuisson 1 minute.
4. Ajouter la crème.
5. Égoutter les champignons et réserver.
6. Ajouter le fromage et le mélange de bouillon et de fécule.
7. Porter à ébullition en remuant à l'aide d'un fouet.
8. Rectifier l'assaisonnement.

Escalopes

1. Placer la farine dans une assiette creuse et les œufs dans une seconde assiette.
2. Mélanger le parmesan et la chapelure dans une troisième.
3. Saler et poivrer les escalopes.
4. Les fariner puis les tremper dans l'œuf, bien égoutter et les enrober du mélange de chapelure et de parmesan.
5. Dans une grande poêle à feu vif, les dorer des deux côtés, deux à la fois, dans la moitié de l'huile.

Servir les escalopes avec la poêlée de champignons. Napper de sauce à la crème.