



Escalopes de veau aux champignons et vinaigre de Xérès

Pour 4 personnes :
Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients :
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.

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. Egoutter et réserver. Chauffer le reste de beurre dans la même poêle, saisir les côtes de veau salées et poivrées 2 minutes à feu vif puis les cuire 10 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.

Conseil du sommelier* :
Un vin de Bourgogne rouge, fruité et léger.
* L'abus d'alcool nuit à la santé, à consommer avec modération.

Source CIV (Centre d'Information des Viandes)

