



Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager...



Escalopes à la Normande



Ingrédients:

- 1 escalope de dinde ou veau par personne
- 30 + 30 g de beurre salé
- 1/2 oignon
- 50 ml de Calvados
- 3 cuillères à soupe de farine
- 200 ml de crème liquide entière

Faire revenir les escalopes dans le beurre salé et poivrer. Réserver.



Dans le jus de cuisson, ajouter le restant de beurre et l'oignon émincé. Quand il est bien doré, flamber au Calvados et ajouter la farine. remuer. Remettre la viande et laisser mijoter. En fin de cuisson, ajouter la briquette de crème.

