

Escalope de veau – parmesan – vin blanc (pour 4 personnes)

4 escalopes de veau
1 échalote
1 gousse d'ail
2 càs d'huile d'olive
1 càs de vinaigre balsamique
1 verre de vin blanc
1 verre de bouillon de bœuf
2 càs de crème fraîche
parmesan
gruyère

Faire chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse et y faire revenir à feu doux la gousse d'ail écrasée et l'échalote coupée en petits morceaux. Puis y faire revenir les escalopes 3 min de chaque côté. Déglacez avec le vinaigre balsamique puis ajoutez le vin blanc et le bouillon de bœuf. Laissez cuire 10 min.

Ajoutez la crème fraîche et continuer la cuisson 5 min de plus.

Au moment de servir, disposez la viande dans une assiette, saupoudrez de parmesan et de gruyère râpé puis napper de sauce chaude. Servir avec des tagliatelles fraîches.