



# That's Amore!



## ESCALOPES DE VEAU AUX POIVRONS ET PAMPLEMOUSSE



Ingrédients pour 4 personnes : 600gr d'escalopes de veau, 2 poivrons jaunes petits, 1/2 pamplemousse rose et 1/2 jaune bio, 1 bouquet de thym (romarin pour moi), 1 échalote, 100gr de farine, sel et poivre, huile d'olive vierge extra.

Ciselez l'échalote et faites-la revenir dans un filet d'huile d'olive, dans une grande poêle, avec les poivrons coupés en lanières. Quand ils seront tendres, réservez-les dans une assiette. Pendant ce temps, mixez la farine avec quelques feuilles de thym et des zestes de pamplemousse rose et jaune. Pané les escalopes dans la farine aromatisée, puis secouez-les pour éliminer l'excédent. Cuisez la viande dans la poêle, deux minutes de chaque côté, puis ajoutez les poivrons, quelques tranches de pamplemousse et le jus de ce qui reste. Salez, poivrez et laissez réduire légèrement le jus de cuisson, à feu doux.