

Escalopes de veau à l'italienne

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 escalopes de veau
- 2 tomates
- 1 oignon
- 1 petite boîte de champignon
- 25 cl de vin blanc
- 1 cuillère à café de concentré de tomates
- 1 grosse cuillère à soupe de fond de veau
- Persil



Les étapes :

1. Faire revenir dans une poêle antiadhésive les escalopes de veau 4 à 5 mn (le temps qu'elles soient bien dorées des 2 côtés) avec une petite noisette de beurre.
2. Les retirer et les réserver.
3. Dans la même poêle, faire revenir les champignons et y ajouter les tomates ainsi que l'oignon.
4. Laisser griller une petite minute.
5. Ajouter le vin blanc ainsi que le persil.
6. Attendre que le vin parvienne à ébullition, puis ajouter le fond de veau.
7. Bien mélanger le tout.
8. Ajouter le concentré de tomates et mélanger.
9. Lorsque l'ébullition (petits bouillons) à repris, remettre dans la poêle les escalopes de veau.
10. Laisser cuire 5 mn environ de plus jusqu'à ce que la sauce soit légèrement réduite.
11. Servez sur un riz jaune (curcuma) ou avec des pâtes et du parmesan.