La Boutique des Condiments par ALÉLOR

Veau aux noix

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 5mn

Temps de cuisson : 20mn

Image not found or type unknown

Ingrédients :

4 escalopes de veau
1 c. à soupe d'huile
10 cl de vin de noix
20 cl de crème fraîche liquide
2 c. à soupe de Moutarde aux Noix Domaine des Terres Rouges
16 cerneaux de noix

Etapes :

Pour la viande :
Faire cuire les escalopes de veau, les réserver au chaud.
Pour la sauce :
Dans le jus de cuisson, déglacer avec le vin de noix, ajouter les cerneaux de noix, la crème fraîche. Laisser réduire un peu, ajouter la moutarde.
Pour le dressage :
Dresser les escalopes sur assiettes tièdes et arroser de crème aux noix.