

Veau aux noix

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 5mn

Temps de cuisson : 20mn

Ingrédients :

4 escalopes de veau

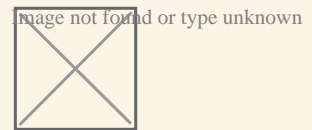
1 c. à soupe d'huile

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



Étapes :

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.