ESCALOPES À LA CRÈME ET CITRON

VIANDES ET ACCOMPAGNEMENTS



6 personnes | 7 min | Economique | Très facile

INGRÉDIENTS

- 6 unités : Escalopes de veau
- 6 C à S : Panna **(Réf : 241)**
- 4 pincées : Sel au citron bio **(Réf : 259)**
- A votre goût : Poivre

PRÉPARATION

1. Prendre des escalopes plutôt fines. Si besoin les aplatir en les martelant avec une masse ou un fond de bocal en verre
2. Mélanger la panna et le sel au citron
3. Dans une poêle, faire chauffer une cuillère à soupe d'huile d'olive
4. Y faire revenir les escalopes. Les saisir d'un côté, puis de l'autre et finir à feu moyen
5. Après trois minutes de cuisson, verser la crème
6. Retourner la viande et finir la cuisson pendant environ trois minutes
7. Servir en versant de la crème
8. Vous pouvez décorer l'assiette en prenant un peu de crème dans une petite cuillère et en l'étalant