Mmm LA MAISON DU MIEUX MANGER | FERME DU CANTAL

Difficulté : 1 **Temps de préparation : 15 minutes** **Temps de cuisson : 20 minutes**



ESCALOPE DE VEAU À LA CRÈME AUX CHAMPIGNONS ET TAGLIATELLES

Un classique savoureux et rapide à préparer.

- **Le veau** sélectionné par Didier de la **Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant une viande tendre et pleine de saveurs.
- **Les pâtes fraîches** de Stéphane des **Pâtes Fraîches**, qui apportent une texture parfaite et une saveur authentique, idéale pour accompagner ce plat mijoté.

LES INGRÉDIENTS



Escalope de Veau
200 grs



tagliatelle
100 grs



Crème fraîche
10cl



Champignons
100g



Echalote
1



Gousse d'ail
1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Huile d'olive
à convenance



Sel/ Poivre
à convenance



Beurre

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Nettoyez les champignons et coupez les en lamelles. Hachez l'ail. Faites chauffer une poêle avec une noisette de beurre et faites les revenir à feu moyen pendant 5 mn jusqu'à ce qu'ils rendent leur eau. Ajoutez l ail haché, mélangez et réservez.

ÉTAPE 2

Dans la même poêle, faites chauffer l'huile d'olive et le beurre. Saisissez les escalopes de veau 2mn de chaque côté jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Salez, poivrez puis réservez les sous une feuille d'aluminium.

ÉTAPE 3

Dans la même poêle faites revenir l'échalote hachée pendant 2 mn Ajoutez la crème fraiche et les champignons réservés. Laissez mijoter 2/3 mn. Remettez les escalopes dans la sauce à feu doux pendant 1mn.

ÉTAPE 4

Cuisson des tagliatelles (voir instruction sur le paquet)

ÉTAPE 5

Servez les escalopes nappées de sauce aux champignons avec les tagliatelles en accompagnement.



CONSEILS ET ASTUCES

Pour encore plus de saveurs vous pouvez utiliser un mélange de champignons comme des giroles ou des cèpes.