

Roulades de veau pommes - champignons

Nombre de personnes: 3

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- 400 g de champignons de Paris
- 2 échalotes
- Un peu d'ail en poudre
- Un peu de muscade
- 400 g d'escalopes de veau (brunir et servir du Delhaize)
- 2 à 3 petites pommes Jonagold ou Type Reinette
- 10 cl de vin blanc sec
- 15 cl de bouillon de volaille
- 4 c à soupe de crème fraîche
- Un peu de fines herbes
- Sel
- Poivre
- Beurre

Recette:

- Nettoyez et hachez les champignons en lamelles. Faites-les revenir dans un peu de beurre, muscadez légèrement. Lorsque toutes l'eau des champignons est dans la poêle, égouttez-les.
- Pelez les pommes, coupez-les en lamelles. Disposez 2 à 3 lamelles de pommes au centre de chaque escalope de veau, rabattez les côtés par-dessus et attachez-les ou ficelez-les.
- Faites dorer les roulades, 6 à 8 minutes, sur chaque face dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Faites également cuire dans la même poêle, le reste de quartiers de pommes.
- Réservez les escalopes et les pommes cuites au chaud en parsemant légèrement de sucre les pommes cuites (au four à 100°C).
- Faites revenir les échalotes dans la poêle de cuisson.
- Déglacez les sucs de cuisson et les échalotes avec le vin blanc et le fond de volaille. Laissez réduire de moitié à feu vif.
- Ajoutez la crème fraîche, mélangez et remettez les roulades, 2 minutes à feu moyen.
- Dressez les roulades sur les assiettes, nappez de sauce et entourez de champignons.
- Saupoudrez de fines herbes.