

Picatas de Veau - Tomate - Sauge et Pointes d'Asperges au Romarin Déglacées au Vin Blanc

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- Escalopes de Veau	3-4
- Concentré de Tomates	70g
- Sauge	
- Miel	1 c à soupe
- Vin Blanc Sec	20 cl
- Asperges	16-20 pointes
- Romarin	
- Crème Fraîche	2-3 c à soupe
- Piment d'Espelette	2 pincées
- Beurre de Cuisson	
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Aplatissez les escalopes avec un marteau attendrisseur.
- Coupez-les en 3 ou 4 puis étalez un peu de concentré de tomates sur chaque piccata et posez une petite feuille de sauge.
- Roulez et maintenez avec un cure-dents en bois.
- Pelez les pointes d'asperges.
- Faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 12-13 minutes. Egouttez et réservez.
- Dans une poêle sur feu vif, faites sauter les picatas au beurre. Salez et poivrez. Les picatas doivent être colorées à l'extérieure et rosées à l'intérieure.
- Intégrez alors les pointes d'asperges avec les branches de romarin. Remuez délicatement.
- Ajoutez le miel et déglacez au vin blanc. Laissez réduire quelque peu. Liez avec la crème fraîche.
- Rectifiez l'assaisonnement avec le piment d'Espelette.
- Servez les picatas avec les asperges et nappez de sauce au vin-crème.

