

Escalope de Veau à la Florentine Gratinée au Gorgonzola

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- Escalopes de Veau	4-6 morceaux
- Farine	2 c à soupe
- Épinards	250g
- Ail en Poudre	
- Gorgonzola	150g
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Farinez les escalopes de veau.
- Faites-les griller dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Réservez dans un plat à gratin.
- Faites fondre les pousses d'épinard dans du beurre chaud quelques instants. Ajoutez de l'ail et salez, poivrez. Réservez.
- Répartissez les épinards sur les escalopes de veau.
- Déposez ensuite un peu de gorgonzola sur les épinards.
- Préchauffez le four à 250°C.
- Enfourez les escalopes à gratiner pendant 5-6 minutes.
- Servez sans attendre.

