

Recette Veau Marsala



INGRÉDIENTS

- *1/3 tasse farine*
- *1/4 c. à thé sel*
- *1/4 c. à thé poivre*
- *4 escalopes de veau coupées en lanières*
- *3 c. à table beurre*
- *1/2 tasse Marsala (vin italien de dessert, en vente à la SAQ)*
- *1 c. à table cognac (facultatif)*
- *1/4 tasse bouillon de poulet ou au goût*
- *1/4 tasse crème 35%*
- *1/2 c. à table persil frais haché*
- *champignons coupés*

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Cuire les champignons dans l'eau bouillante environ 3 à 5 minutes, le temps de les dégorger. Réserver.

ÉTAPE 2

Enrober les lanières de veau d'un mélange de farine, sel et poivre. Faire sauter le veau dans le beurre environ 3 minutes de chaque côté.

ÉTAPE 3

Incorporer graduellement le Marsala et le cognac tout en mélangeant. Faire réduire de moitié (environ 10 minutes). Brasser fréquemment afin d'éviter les grumeaux.

ÉTAPE 4

Ajouter délicatement le bouillon de poulet et le persil. Bien mélanger et faire cuire à feu doux jusqu'à ce que le veau soit tendre, environ 30 à 40 minutes, en remuant à l'occasion.

ÉTAPE 5

Ajouter, en fin de cuisson, les champignons et la crème. Servir sur un lit de riz ou des nouilles aux oeufs.