Escalopes aux morilles

Ingrédients nécessaires

escalope de veau : 4
crème liquide : 5cl
morilles : 1 boîte(s)
sel : 4 pincée(s)
poivre : 6 pincée(s)
échalote : 3
beurre : 10g

Préambule

Découvre comment cuisiner de délicieuses escalopes à la crème et aux morilles avec les conseils avisés de Lapinou !
Note bien que pour faire cette recette, tu dois faire tremper les morilles dans l'eau la veille, pour les rincer. Change 4 ou 5 fois l'eau pour être sûr qu'elles sont bien propres.

ATTENTION :
Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire.Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Commence par faire revenir les échalotes émincées avec le beurre dans une grande poêle.

Etape 2

Tape tes escalopes avec un maillet pour les rendre plus tendres. Si tu n'as pas de maillet, tu n'es pas obligé de le faire !

Lapinou.com
Tous droits réservés - Reproduction interdite

Etape 3

Ajoute les morilles. Elles doivent cuire 15 minutes.

Etape 4

Une fois les morilles cuites, ajoute la crème liquide. Sale et poivre.

Etape 5

Prends une autre poêle pour faire griller la viande et fais-la cuire une dizaine de minutes environ. Le temps de cuisson dépend de son épaisseur. Sale et poivre ta viande.

Etape 6

Enfin, dresse une belle assiette avec ta viande, ta sauce et quelques légumes. Bon appétit !

Lapinou.com
Tous droits réservés - Reproduction interdite