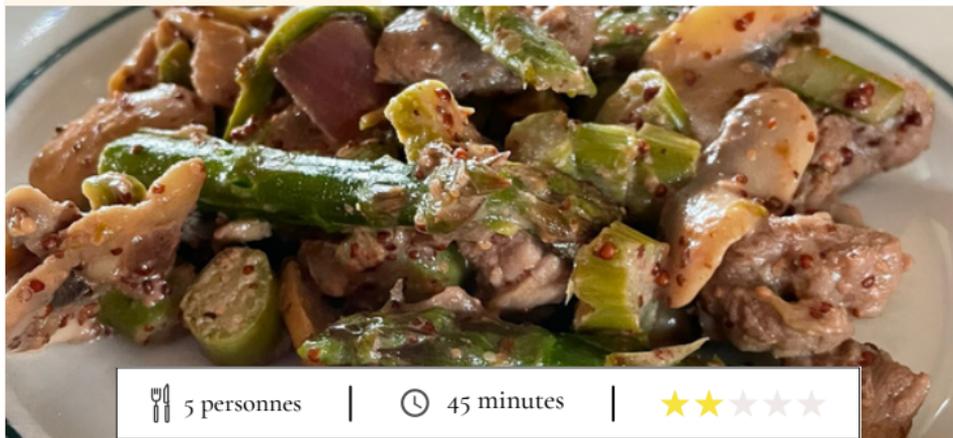


Escalopes de veau aux asperges vertes



5 personnes



45 minutes



Ingrédients

- 4 escalopes de veau de la Ferme de Guichet
- 1 botte d'asperges vertes
- 500g de champignons de Paris
- 1 oignon
- 2 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne
- 20cl de crème fraîche
- huile d'olive
- sel poivre

Recette

1. Laver les asperges et les champignons, enlever l'extrémité qui est trop dure des asperges, couper la tête à 5cm de long puis en deux dans le sens de la longueur. Couper le reste en bouts de 5cm.
2. Retirer les pieds des champignons puis les émincer en fines tranches.
3. Eplucher et émincer l'oignon. Dans une sauteuse, faire revenir l'oignon avec un filet d'huile d'olive.
4. Ajouter les champignons émincés et laisser cuire pendant 5-6min.
5. Débarrasser les légumes dans un saladier et couvrir. Dans la même sauteuse, verser un filet d'huile d'olive et ajouter les morceaux tranchés.
6. Faire colorer sur toutes les faces et assaisonner.
7. Ajouter et mélanger les légumes avec la viande, puis incorporer la moutarde à l'ancienne et la crème fraîche.
8. Laisser cuire à feu doux quelques minutes et assaisonner.

Vous pouvez accompagner ce plat avec du riz basmati.