

Escalopes de veau, sauce au citron et câpres



PRÉPARATION

Préchauffer le four à 60°C. Enfourner un moule passant au four.

Aplatir légèrement les escalopes l'une après l'autre. Saler la viande. La fariner légèrement et tapoter pour retirer l'excédent de farine. Faire revenir brièvement les escalopes des deux côtés dans le beurre à rôtir très chaud. Les placer dans le moule passant au four et réserver au chaud dans le four.

Déglacer les sucs de cuisson avec le jus de citron et le Noilly Prat. Porter à ébullition jusqu'à la dissolution des sucs.

Passer au chinois et réserver le fond. Essuyer la poêle avec du papier ménage.

Remettre le fond de cuisson dans la poêle. Ajouter les petites câpres et les recouvrir de crème. Assaisonner avec du piment d'Espelette.

DRESSAGE

Disposer les 4 escalopes sur des assiettes préchauffées. Napper d'une généreuse quantité de sauce. Garnir avec les suprêmes de citron et les câprons.

Servir avec des pâtes ou du riz.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

1 filet de veau d'env. 600 g,
découpé en tranches de 1,5 cm

Beurre à rôtir

Sel

Farine pour fariner la viande

1 bocal de petites câpres

1 citron, son jus

2 citrons bio, réserver les zestes
et les suprêmes pour la décoration

4 dl de demi-crème

0,5 dl de Noilly Prat

Piment d'Espelette

GARNITURE

20 câprons à tige coupés en deux