

Escalope de veau au citron

Pour 4 personnes

- 4 fines escalopes de veau
- le jus d'un citron
- 4 cuillères à soupe de farine
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 40g de beurre très froid en petits cubes
- sel et poivre.



■ *Escalope de veau à la poêle sauce au citron*

Recette italienne classique. Vous pouvez ajouter un peu de persil ciselé.

■ Salez et poivrez les escalopes, puis farinez-les.

■ Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle à feu vif. Faites revenir les escalopes 1 à 2 minutes de chaque côté, et réservez-les au chaud.

■ Déglacez la poêle avec 2 cuillères à soupe d'eau et le jus de citron en grattant le fond de la poêle avec une cuillère en bois. Baissez le feu et ajoutez le beurre froid en cubes.

■ Nappez les escalopes avec cette sauce.