Escalopes de veau au beurre d'érable

Catégorie: Mets principaux

Description:
Donne 4 portions

Temps de préparation total : 45 min.

Ingrédients:
15 ml (1 c. à soupe) de beurre
8 escalopes de veau
sel et poivre
25 ml (5 c. à thé) d'oignon haché finement
250 ml (1 tasse) de vin blanc ou de bouillon de poulet
25 ml (5 c. à thé) de beurre d'érable
125 ml (1/2 tasse) de crème à 35 %
ciboulette hachée
ciboulette entière pour garnir

Instructions:
1. Dans un poêlon, faire fondre le beurre et cuire les escalopes. Assaisonner.

2. Retirer les escalopes du poêlon et réserver au chaud.

3. Faire rissoler les oignons à la poêle; ajouter le vin blanc et laisser réduire de moitié en grattant le fond du poêlon.

4. Ajouter le beurre d'érable, laisser réduire du tiers à feu doux.

5. Ajouter la crème et la ciboulette.

6. Servir les escalopes nappées de sauce et garnies de ciboulette.