

Escalopes de veau à l'italienne

Pour 2 personnes :

- 2 escalopes de veau
- 1 boîte de tomates pelées (400g)
- 1 petite boîte de champignons de Paris
- 1 oignon
- 125 mL de vin blanc
- 1 càc de concentré de tomates
- 1 càc de fond de veau
- persil surgelé

Faire revenir dans une poêle anti-adhésive les escalopes de veau 4 à 5 min (le temps qu'elles soient bien dorées des 2 côtés) avec une 1 càc d'huile d'olive. Les retirer et les réserver.

Dans la même poêle, faire revenir les champignons et y ajouter les tomates ainsi que l'oignon émincé. Laisser griller une petite minute.

Ajouter le vin blanc ainsi que le persil. Attendre que le vin parvienne à ébullition, puis ajouter le fond de veau. Bien mélanger le tout.

Ajouter le concentré de tomates et mélanger.

Lorsque l'ébullition (petits bouillons) a repris, remettre dans la poêle les escalopes de veau. Laisser cuire 5 min environ de plus jusqu'à ce que la sauce ait légèrement réduit.

