

# BOUCHEES DE VEAU PANÉES AUX AMANDES, SAUCE AU MARSALA

Pour 4 personnes  
Préparation : 5 min  
Cuisson : 10 petites min



**4 escalopes de veau**  
**1 blanc d'œuf**  
**40 g d'amandes effilées**  
**6 cuillères à soupe de poudre d'amandes**  
**150 ml de crème liquide**  
**5 cuillères à soupe de marsala**  
**sel**  
**poivre du moulin**  
**3 cuillères à soupe d'huile de tournesol**

- 1 Découper les escalopes en petits carrés.
- 2 Battre légèrement le blanc d'œuf dans un grand bol, y ajouter les carrés de viande et remuer pour en imprégner tous les morceaux.
- 3 Dans une grande jatte, mélanger amandes effilées et poudre d'amandes. Y verser la viande et remuer pour enrober les morceaux du mélange.
- 4 Faire chauffer l'huile dans un wok, y faire cuire la viande pendant 5-10 min selon la grosseur des morceaux, remuer fréquemment.
- 5 Pendant ce temps, verser la crème liquide et le marsala dans une petite casserole et faire réduire pendant quelques minutes.
- 6 Saler et poivrer la viande, la servir en l'arrosant de sauce.
- 7 Servir ce plat avec la terrine de courgettes à l'amande.