

Escalope champignons à l'estragon et Pineau

Ingédients pour 2 personnes

- 2 belles escalopes de veau
- 2 beaux cèpes
- 250 gr de champignons de Paris ben blancs
- 1 citron
- Quelques brins de Thym frais
- Plusieurs brins d'estragon frais (ou séché)
- 1 échalote
- 20 cl de crème fleurette entière
- L'équivalent de 5/8 cl de Pineau des Charentes
- Huile d'olive + 1 morceau de beurre doux
- Fleur de sel – Poivre au moulin



Étapes

- Eplucher les champignons de paris et les couper en lamelles. Les arroser de suite d'un jus de citron. Mélanger. Nettoyer les cèpes avec un linge mouillé, couper la base terreuse et couper les cèpes en morceaux.
- Dans une cocotte ou sauteuse, ajouter un filet d'huile + une noix de beurre et lorsque le tout est chaud, ajouter l'échalote épluchée et ciselée.
- Ajouter les cèpes et faire revenir le tout à feu vif.
- Ajouter ensuite les champignons de Paris
- Ajouter une lampée de Pineau des Charentes, puis ajouter le thym et les feuilles de plusieurs brins d'estragon. Saler et poivrer et remuer le tout.
- Fermer la cocotte et cuire à petit feu jusqu'à ce que les champignons soient cuits (remuer de temps en temps).
- A la fin de la cuisson, ajouter un filet de crème liquide. Remuer et maintenir au chaud à feu doux, remuer de temps en temps.
- Pendant ce temps là mettre une noix de beurre dans une poêle et lorsque c'est bien chaud, faire cuire les escalopes. Saler et poivrer.
- Retirer les escalopes une fois cuites et verser le reste de crème dans la même poêle sans la laver. Gratter les sucs de la poêle pour mélanger. Cuire à feu doux, remettre les escalopes dans la poêle pour les réchauffer.
- Servir une escalope par assiette avec une portion de champignons, Verser un peu de sauce sur la viande et les champignons. Déguster aussitôt

