

Envie de bœuf ?

Escalopes de Natura-Veal aux pommes



En souvenir de la beef centrale 2018, qui s'est déroulé à Wil, nous vous présentons cette recette toggenbourgeoise.



(Photo : Pixabay)

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 escalopes de Natura-Veal
- 60 g de beurre
- 2 pommes (p. ex. Gravenstein)
- Calvados
- 2 dl de crème entière
- sel, poivre

Préparation :

Frapper les escalopes de Natura-Veal pour les affiner. Saler et poivrer. Saisir brièvement les escalopes de chaque côté dans de la matière grasse, retirer de la poêle et réserver au chaud. Jeter la matière grasse et faire fondre un morceau de beurre dans la poêle encore chaude. Peler les pommes, les arroser de jus de citron et les blanchir brièvement dans de l'eau bouillante.

Couper les pommes en dés.

Mettre les morceaux de pomme dans la poêle et faire revenir brièvement. Déglacer avec le Calvados. Ajouter la crème entière et laisser réduire. Dresser les escalopes sur des assiettes et verser la sauce pommes-Calvados dessus.

Conseil : disposer une fine tranche de pomme grillée sur le côté pour décorer. Servir avec du riz ou un gratin de pommes de terre.

Source : Dani Rhiner, Volkshausstrasse 30, 9630 Wattwil. Tirée du livre de recettes *Bloderchäs und Schlorziflade - Rezepte aus dem Toggenburg*