

## Escalopes à la crème recette de Mémé Chantal

Ingrédients :

Escalopes de veau : 4 tranches

Champignons de Paris émincés : 1 boîte moyenne

Cognac: 4 cuil. à soupe

Crème liquide : 40 cl

Beurre : 25 gr

Sel, poivre

Saler et poivrer les escalopes et les fariner.

Faites fondre le beurre dans une grande sauteuse, ajouter un peu d'huile et faites dorer les escalopes des deux côtés.

Versez le cognac sur les escalopes et faites flamber.

Retirer les escalopes et les réserver au chaud.

Ajoutez les champignons de Paris.

Laissez mijoter 2 mn en remuant.

Ajoutez la crème, laissez frémir 5 minutes tout en remuant.

Vérifiez l'assaisonnement.

Remettez les escalopes dans la sauteuse, laissez réchauffer 2 minutes, sur feu doux.

Dressez les escalopes sur les assiettes, nappez de sauce.

Accompagnez de pâtes fraîches ou de frites.