



## Escalopes de veau à la moutarde

Une recette de Lucullent ! Testé (et mangé) pour vous...

---

### Escalopes de veau à la moutarde

---

Quantité : pour 4 personnes - Cuisson : 15 minutes - Durée totale : 20 minutes

---

#### Ingrédients

- 4 escalopes de veau
  - 10 cl de vin blanc
  - 1 yaourt
  - 1 cuillère à soupe de moutarde
  - persil, huile, sel et poivre
- 

#### Préparation

1. Mélanger le yaourt avec la moutarde.
  2. Faire chauffer l'huile dans une poêle, puis y faire dorer les escalopes de veau environ 4 minutes sur chaque face. Les saler et les poivrer, les retirer de la poêle et les réserver au chaud dans un plat de service.
  3. Déglacer la poêle avec le vin blanc. Laisser bouillir pour que l'alcool s'évapore et ajouter la préparation au yaourt. Lorsque la sauce est chaude, en napper les escalopes et parsemer le tout de persil.
  4. Servir aussitôt.
- 

#### Remarques ou suggestions

- Accompagner de riz cuit à l'eau et d'haricots verts cuits à la vapeur.
- 

*Publié par Lucullent le 10 novembre 2009. Dernière modification le 5 novembre 2012.*