Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Escalopines al cabrales (Escalopes de veau au Cabrales)

Ingrédients

400g d' escalopes de veau, 100g de fromage cabrales, 20cl de lait entier, 10cl de crème fraîche, 10cl de Cognac, 25g de farine, 2 oeufs, Poivre noir du moulin, Sel,

Préparation

Faire fondre à feu doux le fromage dans une petite casserole. Ajouter le lait et la crème (moitié-moitié). Mélanger au fouet. Lorsque le tout est amalgamé, réserver.
Couper les escalopes en petits morceaux. Les fariner, les passer dans l'oeuf battu et les faire dorer dans une poêle avec de l'huile d'olive. Réserver les escalopes au chaud.
Déglacer la poêle contenant les sucs des escalopes avec du cognac. Gratter les sucs de cuisson. Flamber et réduire légèrement. Ajouter dans la poêle le mélange fromage-lait-crème. Réduire encore un peu jusqu'à obtention d'une consistance moelleuse.
Verser cette sauce sur la viande maintenue au chaud. Servir aussitôt.

Notes :