



La Jardinière Classique

vea et champignons à la crème



ingrédients

- 6 escalopes de veau
- farine
- 2 c. à table de beurre (30mL)
- 1 oignon de grosseur moyenne, tranché finement
- 1 paquet de 8 oz de champignons blancs, tranchés (227g)
- 2 c. à thé de Jardinière Classique
- 1/3 tasse de sherry, de porto ou de vin rouge (80mL)
- 1 c. à table de sauce soya (15mL)
- 2 c. à thé de gingembre râpé finement (10mL)
- 1/2 tasse de crème champêtre à 35% (250 ml)



préparation

Chauffer le four à 200°F (100°C). Enfariner les escalopes de veau. Fondre 1 c. à table (15mL) de beurre et y faire dorer les escalopes de veau 3 à 5 minutes de chaque côté à feu moyen. Placer dans le four. Faire revenir dans le beurre qui reste l'oignon, les champignons et la Jardinière durant 3 minutes. Ajouter le sherry, le porto ou le vin rouge et bien gratter le fond de la casserole. Réduire à feu vif jusqu'à ce qu'il reste environ 2 c. à table (30mL) de liquide. Ajouter la sauce soya et le gingembre à la crème. Verser dans la première préparation et cuire à feu doux jusqu'à ce que la sauce épaississe légèrement. Remettre les escalopes de veau dans la sauce et réchauffer.