

Veau aux olives



Ingrédient pour 6 personnes :

- 6 escalopes de veau
- 300 g d'olives vertes dénoyautées
- 400 g de champignons de Paris
- 15 cl de bouillon de volaille
- 30 cl de crème fraîche épaisse
- 2 c. à s d'huile
- 1 citron
- 25 g de farine
- 1 c. à s de concentré de tomates
- sel - poivre

Détaillez les escalopes de veau en lanières et farinez-les. Nettoyez les champignons et émincez-les, arrosez-les du jus du citron.

Dans une sauteuse, faites revenir les escalopes dans l'huile. Ajoutez les champignons. Salez, poivrez. Mélangez. Quand elles sont bien dorées, laissez cuire 5 mins. Ajoutez les olives, le concentré de tomates et le bouillon de volaille. Mélangez bien puis incorporez la crème fraîche. Laissez cuire 10 mins à feu doux.

Servez bien chaud.