

Escalopes de veau aux poires et au madère

Pour 4 personnes

4 escalopes de veau

4 cuil à soupe de farine

200ml de madère

1 cuil à café de maïzena

2 poires

Beurre

Noisettes

Thym

Faites fondre une noisette de beurre dans une grande sauteuse.

Passez les escalopes dans la farine puis faites cuire dans la sauteuse en les laissant environ 5 minutes de chaque coté, réservez au chaud.

Epluchez les poires, coupez-les en 4 et retirez le cœur. Faites-les revenir quelques instants dans la sauteuse à la place des escalopes, juste le temps qu'elles deviennent fondantes mais restent fermes. Réservez.

Versez le madère dans la sauteuse, grattez les sucs de cuisson, ajoutez la maïzena, salez si besoin, montez le feu et mélangez la sauce va épaissir.

Servez les escalopes de veau nappées de sauce au madère et accompagnée de noisettes concassées et d'un peu de thym.