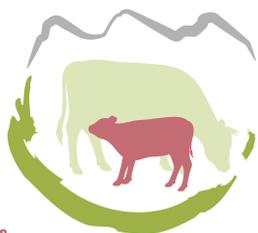


Cocotte printanière de veau aux asperges vertes et à la crème



le
veau rosé
DES MONTAGNES DE LA DRÔME



Nos idées recettes

Auteur : **Arnaud Jullian**, éleveur à Vesc

Niveau de difficulté :



Catégorie : **plat**

Saison :



Convives : **4 personnes**

Préparation : **20 min**

Cuisson : **20 min**



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



Cofinancé par
l'Union européenne



Mon panier



700 g d'escalope de veau

15 asperges vertes

4 gros champignons de Paris

1 oignon

30 cl de crème entière liquide

30 g de beurre

1 cuillère à soupe de moutarde
à l'ancienne

Huile d'olive

Cocotte printanière de veau aux asperges vertes et à la crème



A vos fourneaux

1. Coupez les escalopes de veau en cubes de 2 cm.
2. Préparez la garniture. Pelez les asperges et retirez 1 à 2 cm au pied. Détaillez-les en tronçons de quelques cm. Nettoyez les champignons, pelez l'oignon et émincez-les.
3. Dans une cocotte, versez un trait d'huile, laissez chauffer puis faites suer l'oignon. Ajoutez les champignons quelques minutes. Réservez.
4. Dans la même cocotte, faites fondre la moitié du beurre puis revenir les asperges. Ajoutez un verre d'eau et laissez cuire 5 min. Réservez sans l'eau de cuisson.
5. Toujours dans la même cocotte, avec un trait d'huile, faites colorer la viande à feu vif. Assaisonnez puis ajoutez le beurre. Laissez cuire 5 min en mélangeant régulièrement.
6. Remettez les légumes avec la viande.
7. Avec une spatule, incorporez la crème et la moutarde. Mélangez. Rectifiez l'assaisonnement.
8. Laissez cuire à petits frémissements en remuant quelques minutes.
9. Servez bien chaud en mettant 3 ou 4 pointes d'asperges dessus pour décorer.



Le conseil d'Arnaud :

Accompagnez d'un vin blanc sec et fruité : Châteauneuf du pape, Côtes du Rhône village ou Val de Loire Chardonnay, par exemple.

