LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Escalopes de veau poêlées, beurre noisette au Poulet rôti de ma Mamie !

Poulet rôti de ma Mamie trouve ici un écrin gourmand : des escalopes de veau simplement poêlées, nappées d’un beurre noisette parfumé aux épices et relevées d’un zeste de citron. La chair fine du veau dore rapidement à la poêle, la surface caramélise légèrement et le mélange apporte une couleur chaude, une pointe de piquant doux et un fond d’ail-oignon qui rappelle la cuisine familiale. Ce plat express, délicat et très parfumé, se prépare en moins d’une demi-heure et convient pour un dîner d’été partagé entre amis ou en famille. Tu obtiens des escalopes moelleuses, une sauce satinée et un équilibre entre fraîcheur citronnée et rondeur toastée des épices.

P	T	C	D
PERSONNES	PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ
4	**15 min**	**12 min**	**facile**

Ingrédients

- 4 escalopes de veau (environ 120–150 g chacune)
- 1 cuillère à soupe d’huile d’olive
- 60 g de beurre (pour le beurre noisette et la cuisson)
- 1 cuillère à soupe de Poulet rôti de ma Mamie! (mélange d’épices)
- 1 citron (zeste + 1 cuillère à soupe de jus)
- Quelques brins de persil plat, ciselés
- Sel et poivre du moulin

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Poulet rôti de ma Mamie !

Scanner pour voir le produit

Préparation

Sors les escalopes 10 minutes avant la cuisson pour qu’elles soient à température ambiante. Séche-les avec du papier absorbant, sale légèrement et poivre.

Prépare les épices: mélange la cuillère à soupe de Poulet rôti de ma Mamie! avec une pincée de poivre. Garde à portée de main le zeste de citron et le jus.

Chauffe une grande poêle à feu vif avec l’huile d’olive. Quand elle fume légèrement, pose les escalopes une à une, sans les chevaucher.

Poêle 1,5 à 2 minutes de chaque côté pour des escalopes fines (ajuste le temps selon l’épaisseur). Retire les escalopes sur une assiette et couvre légèrement pour garder au chaud.

Dans la même poêle, baisse le feu à moyen et ajoute le beurre. Laisse fondre puis boisser jusqu’à ce qu’il prenne une couleur noisette et une odeur de fruits secs (30–60 secondes).

Hors du feu, incorpore immédiatement la moitié du mélange d’épices au beurre noisette en remuant pour délayer; ajoute le jus de citron, goûte et rectifie le sel.

Remets rapidement les escalopes dans la poêle pour les enrober du beurre parfumé, 30 secondes de chaque côté pour fixer la sauce.

Parsème de zeste de citron et de persil ciselé juste avant de servir. Nappe généreusement chaque escalope du jus noisette-épices.

Le conseil des Épices Curieuses

Pour un beurre noisette parfait, surveille la couleur et l’odeur: dès que le beurre prend une teinte ambrée et sent le toasté, retire du feu. Prépare le zeste au dernier moment pour garder sa fraîcheur.