ESCALOPES DE VEAU AUX HERBES, ÉPINARDS ET POMMES DE TERRE NOUVELLES

INGRÉDIENTS

- 4 escalopes de veau
- 900g de pomme de terres nouvelles,
- Gros sel
- 2 c-à-s de farine
- Sel fin et poivre
- 2c-à-s d'huile d'olive
- 45g de beurre
- 400g de pousses d'épinards
- 1 citron
- 5c-à-s de vin blanc sec
- 5 c-à-s de persil
- Ciboulette
- Cerfeuil
- Estragon

TEMPS DE PRÉPARATION : 30MN
TEMPS DE CUISSON : 40MN
TEMPS TOTAL : 1H10MN

PRÉPARATION

Cuire les pommes de terres 20 minutes.

Mélanger la farine avec sel et poivre et passer les escalopes dans ce mélange.

Cuire 3 minutes les escalopes dans une c. à soupe d'huile et de beurre. Les réserver au chaud.

Egoutter les pommes de terres et les chauffer à feu doux dans l'huile.

Ajouter les épinards remuer une minute, saler poivrer et arroser du jus de citron. Mélanger couvrir et réserver au chaud.

Remettre escalope dans la poêle à feu moyen. Ajouter le vin. Puis faire fondre du beurre et incorporer les herbes.

Napper les escalopes de la sauce aux herbes et les entourer de pommes de terres aux épinards et garnir les légumes avec le zeste de citron.