

Veau Picolina

Un plat élégant en montage, avec escalope de veau nappée de sauce, parmesan fondant et prosciutto croustillant.



Ingrédients (pour 4 portions) :

- 4 **escalopes de veau** (minces, bien aplaties)
 - 2 à 3 c. à soupe de **farine** (pour l'enrobage)
 - 4 tranches de **prosciutto**
 - ½ tasse (125 ml) de **vin blanc sec**
 - 1 tasse (250 ml) de **crème 35 %**
 - ½ tasse de **parmesan râpé** (ou en copeaux)
 - **Poivre noir fraîchement moulu**
 - **Beurre + huile** pour la cuisson
-



Préparation

1. Saisir les escalopes

- Fariner légèrement les escalopes.
- Dans une poêle chaude avec un peu de beurre et d'huile, les saisir rapidement de chaque côté (1 à 2 minutes).
- Réserver.

2. Préparer la sauce

- Dans la même poêle, déglacer avec le vin blanc.
- Laisser réduire de moitié.
- Ajouter la crème et poivrer généreusement.
- Laisser mijoter à feu doux quelques minutes, jusqu'à ce que la sauce nappe bien la cuillère.

3. Montage du plat

- Préchauffer le four à **400 °F (200 °C)**.
- Verser une fine couche de sauce au fond d'un plat allant au four.
- Étendre les escalopes dans la sauce, côte à côte.
- Parsemer de **parmesan râpé** sur chaque escalope.
- Déposer une tranche de **prosciutto** sur le dessus de chaque portion.
- Napper du reste de la sauce autour (mais pas trop sur le prosciutto pour qu'il croustille).

4. Cuisson

- Cuire au four **5 à 7 minutes**, jusqu'à ce que le prosciutto soit **bien croustillant** et que le fromage commence à fondre.