

Escalopes de veau. SAUCE AU CHAMPIGNON

4 à 6 escaloppes de veau.

Ail.

1/2 à 3/4 Tasse de chapelure.

3 à 4 c. à tables de parmesan râpé
sel et poivre.

1 ou 2 oeufs battus.

1/4 Tasse de lait

1/4 Tasse de beurre.

1 Paquet de champignons tranchés

4 c à soupe de beurre.

2 c à Table ou plus de farine.

1 boîte de consommé de bœuf

Sel - Poivre - Basilic (financé)

Avec l'ail, frotter les escaloppes et les enrober de chapelure mélangée au fromage (parme.) au sel et poivre. Les tremper dans l'œuf battu avec le lait et de nouveau dans la chapelure.

Dans un grand ~~bol~~ poêle, à feu vif, faire dorer les escaloppes dans le beurre et mettre de côté. Fondre le reste du beurre et ajouter la farine en remuant constamment. Cuire à feu moyen, 3 minutes et ajouter le bouillon de bœuf. Toujours en remuant et jusqu'à ce que la sauce épaississe. Verser les champignons, assaisonner et verser cette sauce sur les escaloppes dans un plat à servir.