

Escalopes de veau à la crème

Préparation : 20 mn, cuisson : 45 mn.

Pour 4 personnes.

4 escalopes, 4 c à soupe de lard fumé haché menu, 16 champignons (morilles ou autres), 50 g de beurre, persil, sel et poivre, crème fraîche, 4 carrés d'aluminium.

Beurrer les quatre carrés d'aluminium, y déposer les escalopes et les couvrir chacune d'une c de lard fumé et de 4 champignons hachés grossièrement. Parsemer de persil haché, saler, poivrer et napper de 2 c à soupe de crème fraîche.

Refermer la feuille d'aluminium et cuire environ 45 mn à four chaud.

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.