

Escalopes de veau en papillotes

Pour 4 personnes.

4 escalopes, lard fumé, 16 champignons, sel, poivre, persil, crème fraîche, 4 feuilles d'aluminium.

Déposer les escalopes sur les feuilles d'aluminium.

Poser sur chaque escalope 1 c à soupe de lard fumé haché menu, 4 champignons émincés, sel, poivre, persil.

Napper de 2 c à soupe de crème.

Refermer chaque papillote et faire cuire 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.