



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Escalope forestière et ses dés de navets au beurre .



Ingrédients pour les dés de navets au beurre :

- 1 c.à.c de sucre
- 1 gros oignon jaune
- 550 g de navets
- Sel, poivre, beurre

Ingrédients pour l'escalope forestière :

- ½ cube de bouillon de volaille
- 1 échalote hachée
- 1 escalope de poulet
- 20 cl de crème fleurette
- 6 gros champignons de Paris (~240 g)
- Sel, poivre, persil, beurre

Préparation des dés de navets au beurre :

- Faire fondre le beurre dans une sauteuse
- Ajouter l'oignon coupé en fines lamelles
- Ajouter le navet découpé en petits dés, saler, poivrer
- Laisser cuire à couvert à feu doux en remuant de temps en temps
- Rajouter la cuillerée de sucre pour une légère caramélisation
- Vérifier la cuisson, remuer fréquemment, jusqu'à ce que les navets soient bien dorés

Préparation de l'escalope forestière :

- Faire cuire l'escalope puis la retirer de la poêle
- Faire cuire les champignons lavés et émincés avec du beurre
- Au bout de 5 minutes rajouter la crème fleurette
- Mélanger, saler, poivrer, persiller et remettre l'escalope coupée en fuseau

Conseil : Rajouter un fond de vin blanc sec et / ou 1 c.à.c de fond de volaille

