

Escalopes de veau aux œufs et aux baies de sureau



Recette et photo par Les Minettes

Changeons des classiques de Pâques! Au lieu du jambon ou du saumon traditionnels, optez plutôt pour ces escalopes de veau garnies d'œufs cuits durs et de baies de sureau immatures (câpres du Québec). Cette recette très simple à préparer surprendra vos convives. Afin de nous rapprocher du goût acidulé du citron que nous recherchions, nous avons utilisé du sumac du Québec ainsi que du sureau et sa saumure. Le résultat est vraiment délicieux!

Recette de base

Portions : 4

Mode de cuisson : poêle

Temps de préparation : environ 20 minutes

Temps de cuisson : environ 10 minutes

Ingrédients

Mélange de farine

½ tasse (125 ml) farine non blanchie

1 ½ c. à thé (7,5 ml) sel

2 c. à thé (10 ml) sumac du Québec

Poivre du moulin (au goût)

Escalopes de veau

8 escalopes de veau du Québec, aplaties

⅓ tasse (80 ml) huile végétale (pour la cuisson)

⅔ tasse (160 ml) vin blanc sec

½ tasse (125 ml) bouillon de poulet

½ tasse (125 ml) baies de sureau immatures (ou câpres) + 2 c. à soupe (30 ml) de leur saumure

1 c. à soupe (15 ml) sumac du Québec

2 gousses d'ail, pressées

Sel et poivre du moulin (au goût)

Garniture

4 œufs cuits durs, écalés et hachés grossièrement

¼ tasse (60 ml) persil, haché

Préparation

1. Dans un plat, mélanger tous les ingrédients pour le mélange de farine. Bien enfariner les escalopes.
2. Dans une grande poêle, à feu moyen-fort, faire chauffer l'huile et saisir les escalopes 45 secondes de chaque côté (2 ou 3 à la fois, voir note). Réserver dans une assiette.
3. Déglacer la poêle avec le vin blanc, le bouillon de poulet et la saumure de baies de sureau. Réduire de moitié.
4. Ajouter le sumac, les baies de sureau, l'ail, le sel et le poivre. Remettre le veau dans la poêle, enrober de la sauce et cuire 1 minute à feu doux.
5. Dans une assiette, servir 2 escalopes par personnes, recouvrir des œufs hachés, du persil et de la sauce de baies de sureau.

Accompagner les escalopes de veau de la [Salade de pommes de terre au concombre et aux lardons](#), et d'une verdure.

Quelques petites notes...

Lorsque vous faites saisir les escalopes (ou tout autre produit), ne remplissez pas trop la poêle. Une poêle trop remplie fait bouillir son contenu plutôt que de le saisir et de lui donner une belle croûte dorée. Ne faites saisir que 2 ou 3 escalopes à la fois afin d'obtenir un meilleur résultat.

Avec cette recette, ne vous attendez pas à une escalope croustillante; elle sera plutôt tendre et moelleuse. La farine sert ici à colorer la viande et à épaissir la sauce.

Lien vers la recette: <https://cariboumag.com/2019/04/escalopes-de-veau-aux-oeufs-et-aux-baies-de-sureau/>