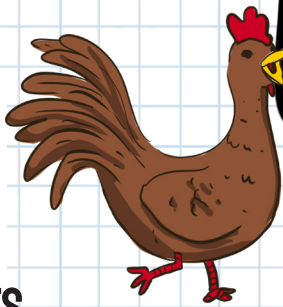


LA RECETTE EN VIDEO



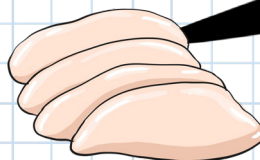
Escalopes A médée VIII

INGRÉDIENTS

Poivre
Sel



50 grammes
de beurre



4 escalopes de
dinde ou poulet



10 cl de Château
Ripaille (vin de
savoie) ou un vin
blanc de Savoie!



25 cl de
crème fleurette

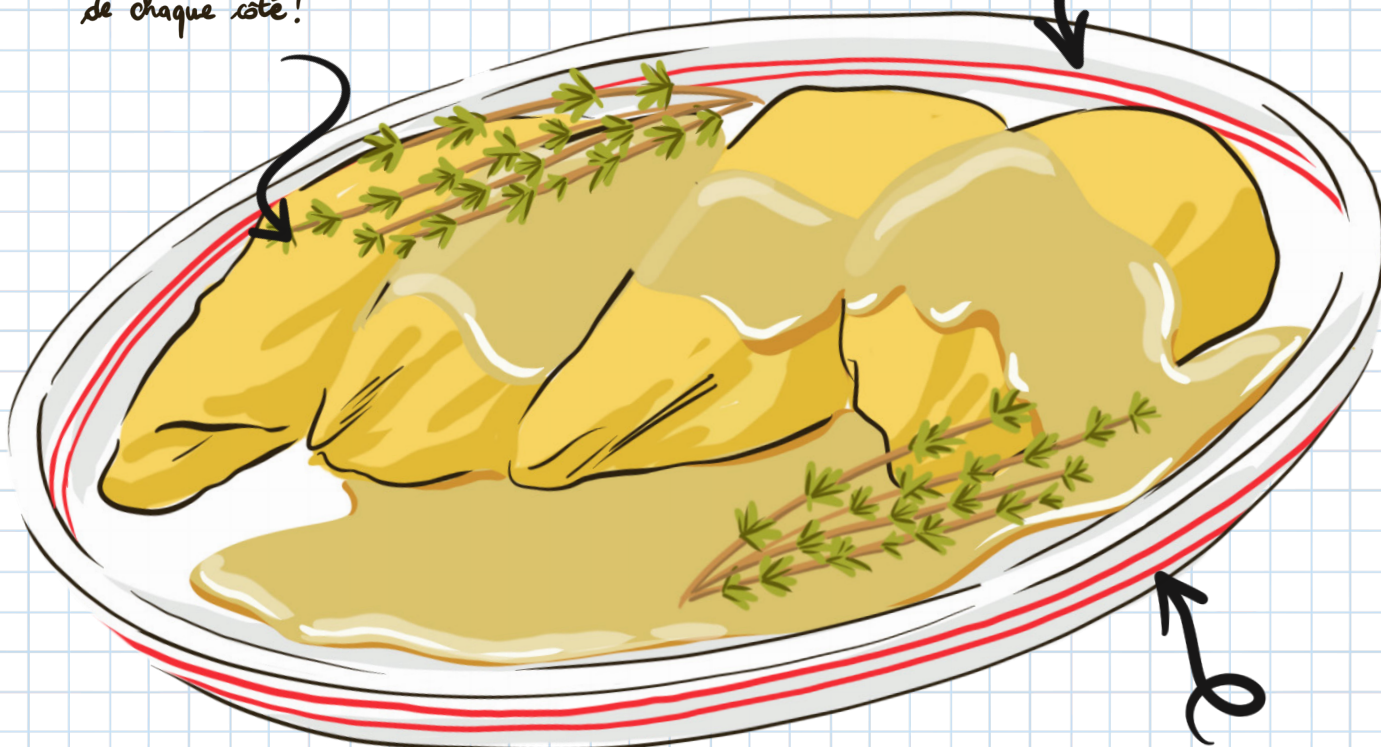


I. ESCALOPONS

Salier et poivrer les escalopes.

Déglaçer les escalopes avec 5 cl de vin blanc
Château Ripaille ou avec un autre vin de Savoie.

Faire chauffer le beurre dans une
une poêle. Mettre les escalopes dans le
beurre chaud et les faire saisir 5 minutes
de chaque côté!



Les Sortir de la poêle et les faire reposer dans
une assiette creuse en les immergeant
avec le vin blanc restant.



LA PLAGNE
Paradiski

Recette réalisée par le restaurant La Bovate à Montchavin

2. LE DÉGLAÇAGE

Entre temps, laisser réduire le vin blanc de déglacage 1 à 2 minutes. Ajouter la crème en mélangeant.

Replacer enfin les escalopes et le vin de marinade dans la poêle, saler et poivrer.

Faire épaissir en remuant 2 à 3 minutes.

3. ACCOMPAGNEMENT



Le Chef vous suggère d'accompagner ce plat avec des Crozets!

