

Escalope de veau au citron

Pour 2 personnes

4 petites escalopes de veau
(environ 300 g)

Poivre, sel

Le zeste et le jus d'un demi-citron

1 c. à s. d'huile d'olive

1 c. à s. rase de farine

2 dl de bouillon

10 g de beurre

1 citron en garniture

Saler et poivrer la viande. Laver le citron et râper en zestes très fins. Mettre sur la viande. Saisir les escalopes dans de l'huile chaude 2-3 minutes de chaque côté, réserver au chaud.

Ajouter la farine dans le fond de cuisson, étuver et mouiller avec le jus de citron et le bouillon. Ajouter le beurre, saler et poivrer. Napper la viande et garnir de rondelles de citron. Accompagner d'un riz à la créole et de salade verte assaisonnée à l'italienne.