

Piccata au poivre vert

Pour 4 personnes.

12 fines petites escalopes de veau, 1 c à soupe de poivre vert, 1 oignon, 2 échalotes, 5 c à soupe d'huile, 200 g de riz, 1 dl de vin blanc sec, du thym, du laurier, de la farine, du persil en garniture.

Faire revenir l'oignon haché dans 2 c à soupe d'huile. Ajouter le riz et le mouiller de deux fois sa valeur d'eau. Parfumer de thym et de laurier.

Assaisonner les escalopes de sel, les fariner et les faire sauter à l'huile. Lorsqu'elles sont colorées, y ajouter le poivre vert et les échalotes hachées. Mouiller avec le vin blanc et prolonger la cuisson 2 à 3 minutes.

Dresser sur le plat de service avec le riz moulu en ramequins.

Napper avec la sauce et garnir de persil.

Faire couper les escalopes à la machine par le boucher. On peut préparer des tournedos de la même façon.

Si l'on veut des piccata grillés, les enduire d'huile avant de les faire griller. Lorsque les deux faces sont grillées, écraser du poivre vert sur chacune d'elles.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

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.