




# Escalope de veau, sauce aux champignons à la crème et légumes racines rôtis

 **Temps de préparation**  
> 1h

 **Difficulté**  
Facile



# Ingrédients

## **Légumes:**

4 navets  
4 carottes  
2 panais  
2 betteraves  
huile d'olive  
sel et poivre  
3 brins de romarin  
3 brins de thym  
3 brins de sauge  
3 feuilles de laurier

## **Viande et sauce:**

4 escalopes de veau  
beurre  
1 échalot (émincée)  
1 gousse d'ail (émincée)  
500 grammes de champignons (en rondelles)  
brin thym (hachées)  
1 tiret de cognac  
2 décilitres de crème

# Méthode de préparation



- 1.** Préparez les légumes racines rôtis : épluchez les navets, les carottes, les panais et les betteraves rouges. Coupez-les en gros morceaux et disposez-les dans un plat de cuisson. Aspergez-les généreusement d'huile d'olive et mélangez bien le tout. Salez et poivrez bien. Ajoutez quelques branches de romarin, de thym, de la sauge et du laurier. Laissez cuire pendant 1 heure dans un four préchauffé à 180 °C.
- 2.** Préparez les escalopes de veau et la sauce : séchez la viande avec du papier absorbant, salez et poivrez. Laissez fondre du beurre dans une poêle brûlante et faites cuire la viande à feu vif en la laissant dorer de chaque côté. Retirez la viande de la poêle et réservez-la au chaud sous une feuille de papier aluminium. Faites revenir l'échalote et l'ail dans la même poêle. Ajoutez les champignons et faites-les sauter à feu vif. Ajoutez le thym, salez et poivrez. Arrosez de cognac que vous laisserez réduire. Ajoutez la crème et laissez réduire.
- 3.** Servez la viande avec la sauce et les légumes racines rôtis