

# 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**