

Un classique suisse très apprécié: les escalopes à la crème avec des nouilles



De la viande de porc, des nouilles et beaucoup de crème... Les escalopes à la crème avec des nouilles n'ont rien de diététiques, mais ce repas est tout simplement délicieux et rappelle de bons souvenirs.

De nombreux Suisses se remémorent des plats semblables dégustés durant leur enfance. Le riz au lait avec de la cannelle et du sucre est l'un d'entre eux, tout comme la soupe de queue de bœuf ou des comettes au fromage. Lorsque je mange des escalopes à la crème avec des nouilles, c'est comme si j'avais huit ans pendant les vacances de ski. Je viens d'essayer cette recette et je veux absolument la partager avec vous. Quels sont les plats favoris de votre enfance? Je me réjouis de lire vos commentaires!

- 3 tranches de filet de porc (coupez des tranches de l'épaisseur d'un pouce si vous avez un filet entier)
- 100 g de champignon de Paris frais émincés
- ½ oignon haché
- 1,5 dl de vin blanc
- 2,5 dl de bouillon
- 0,5 dl de crème entière
- 1 dl de crème entière battue
- Un peu de farine
- Un peu de beurre à rôtir
- ¾ cs de sauce de rôti
- Un peu de jus de citron
- Sel, poivre, paprika
- Eventuellement un peu de maïzena

1. Préchauffez le four sur 60 °C et placez-y un moule à gratin ou un assiette résistante à la chaleur.
2. Mettez du beurre à rôtir dans une poêle et réchauffez-la fortement. Rôtissez les escalopes des deux côtés pendant environ 1,5 minute, puis saupoudrez-les avec de la farine après env. 1 minute (pas trop tôt, car sinon la farine colle dans la poêle).
3. Retirez les escalopes de la poêle après environ 3 minutes, épicez-les avec du sel, du poivre et du paprika, et réservez-les dans le moule à gratin au four pour les garder au chaud.

1. Faites revenir les oignons dans la même poêle, déglacez-les avec du vin blanc et réduisez la sauce de moitié.

2. Faites revenir les champignons dans une autre poêle jusqu'à ce qu'ils soient moelleux, puis réservez-les.
3. Ajoutez la farine des escalopes dans la poêle avec le vin blanc.
4. Rajoutez le bouillon et la sauce de rôti, portez rapidement à ébullition tout en mélangeant vigoureusement avec le fouet.
5. Rajoutez la crème liquide et laissez cuire à feu moyen pendant env. 5 minutes jusqu'à ce que la sauce devienne crémeuse.
6. Filtrez la sauce pour retirer les oignons, puis reversez-la dans la poêle.
7. Ajoutez-y maintenant les champignons.
8. Ajoutez la crème fouettée, afin que la sauce devienne moelleuse.
9. Réchauffez encore une fois la sauce (ne pas bouillir) et ajoutez quelques gouttes de jus de citron.
10. Pour servir, dressez une cuillère à café de crème fouettée sur les escalopes, puis garnissez-les avec du persil.

Tuyau:

- Si la sauce n'est pas assez épaisse, dissolvez un peu de maizena dans de l'eau froide, ajoutez-la à la sauce et portez-la rapidement à ébullition.
- Ceux qui n'aiment pas les champignons peuvent simplement les laisser de côté et préparer le reste comme indiqué.
- Les sauces sont très individuelles. Confectionnez-la selon votre goût et rajoutez ce qui manque.