



CABANE À SUCRE

## Veau crémeux aux champignons et érable

**Catégorie:** Mets principaux

**Description:**

Préparation : 5 min

Cuisson : 20 min

Portions : 4

**Ingrédients:**

4 escaloppes de veau

2 échalottes françaises hachées

1c.à thé d'ail

1/4 c.à thé de thym

1 tasse de bouillon de boeuf ou 1/2 de bouillon et une 1/2 de vin blanc sec

1/2 tasse de crème 15% champêtre

1/2 casseau de champignons tranchés

1c.à thé de moutarde de dijon

1c.à table de sirop d'érable

poivre

**Instructions:**

Faire saisir les escaloppes de veau dans une poêle. Réserver.

Dans la même poêle, faire sauter l'ail, échalottes et champignons. Poivrer au goût.

Déglacer avec bouillon ou bouillon et vin blanc. Laisser réduire 5 min.

Rajouter la crème, moutarde, thym et sirop d'érable.

Rajouter les escaloppes. Laisser la sauce s'épaissir et réassaisonner au goût.

Servir chaud.