

Piccata de veau au Marsala et citron, linguine aux épinards, tomate séchée et origan frais |

Recette pour 4 portions

Description

Une escalope de veau servit avec une sauce au vin et citron frais ainsi que des pâtes aux tomates séchés et épinards.

L'astuce du chef

Surveillez bien la cuisson des escalopes afin de ne pas trop les cuire. Le veau devrait se manger rosé.

Ingrédients

Piccata de veau

- 4 Unité(s) Escalope de veau
- 1 Unité(s) Citron
- 120 Ml Marsala
- 150 Ml Bouillon de poulet
- 30 Gr Beurre
- 50 Gr Farine

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Pâtes

- 300 Gr Linguine
- 150 Gr Oignon
- 100 Gr Tomates séchées
- 2 Branche(s) Origan frais
- 2 Poignée(s) Bébés épinards

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

Mise en place

Pressez le citron et conservez le jus. Taillez en fines lanières les tomates séchées et l'oignon. Hachez l'origan et les épinards.

Piccata

Farinez légèrement les escalopes avant de les saisir avec le beurre dans une poêle. Retirez la viande et ajoutez le vin et le jus de citron. Laissez réduire de moitié avant d'y ajouter le bouillon de volaille. Terminez la cuisson de vos escalopes au four 4 à 5 minutes.

Pâtes

Faites cuire les pâtes dans un grand volume d'eau salée et arrêtez la cuisson sous un filet d'eau froide. Dans une grande poêle, faites fondre un peu de beurre afin d'y cuire les oignons, l'origan et

la tomate séchée. Au dernier moment, ajoutez les épinards et les linguine. Faites cuire 2-3 minutes et servez aussitôt.

Montage

Au fond de votre assiette, déposez un peu de pâtes. Placez l'escalope sur les pâtes et finalisez le montage avec un peu de sauce au citron.

Bon appétit!