 **Escalopes de veau au citron**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/03/Escalopes-de-veau-au-citron-P1010812.jpg) **Pour 2 Croquants-Gourmands**

**- 2** [**escalopes**](https://recettes.de/escalope) **de** [**veau**](https://recettes.de/veau)  
**- 1 càs de farine**  
**- 1 càs d'huile d'olive**  
**- 10 g de beurre**  
**- 100 ml de vin blanc**  
**- 2 càs de jus de citron**  
**- 1 càc de fond de veau  
- 100 g de crème fraîche**  
**- sel & poivre du moulin**  
**- persil**

Saupoudrer les escalopes d'un voile de farine, saler et poivrer les deux faces.  
Faire chauffer l'huile et le beurre dans une poêle et y faire dorer les escalopes sur les deux faces.  
Réserver la viande couverte sur un plat.  
Diluer le fond de veau dans la jus de citron.  
Verser le vin blanc dans la poêle et le laisser s'évaporer presque entièrement en grattant bien le fond avec une cuillère en bois pour décoller les sucs de la viande.  
Ajouter le jus de citron et mélanger.  
Incorporer enfin la crème.   
Laisser épaissir quelques instants en remuant.  
Saler et poivrer, puis remettre les escalopes dans la poêle pour les enrober de sauce.  
Servir la viande dans des assiettes chaudes, nappée de la sauce et saupoudrée de persil ciselé finement.