

Escalopes de veau d'Aveyron à la crème :

(Pour 4 personnes)

- 4 escalopes de veau d'Aveyron
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche
- Sel, poivre et persil haché

Faire cuire vos escalopes afin qu'elles soient bien dorées et verser hors du feu 2 cuillères à soupe de crème fraîche. Saler, poivrer et ajouter y du persil haché.

Servez accompagné de pommes de terre et de tomme fraîche coupée en dés et d'un vin rouge de notre région (Marcillac, Estaing, Entraygues ou Aguessac).