



2 personnes



10 min



30 min

Escalopes de veau à la compotée de pomme-oignon

Émincez l'oignon et faites-le colorer à l'huile d'olive, dans une poêle. Ajoutez les escalopes de veau et faites revenir le tout 5 min. Au bout des 5 min, ajoutez les pommes coupées en petits cubes dans la poêle. Saupoudrez avec le fond de volaille, ajoutez 1 verre d'eau et laissez mijoter de 15 à 20 min.

2 escalopes de veau
1 oignon
1 pomme
2 c. à s. de fond de volaille
1 c. à s. d'huile d'olive