

Escalopes de veau lucullus limousines

INGRÉDIENTS

- 2 belles (*diminuent beaucoup à la cuisson !*) escalopes de veau Limousin par personne
- Gouda Limousin aux orties
- 1 Tranche de jambon de cul-noir
- Beurre salé
- Poivre du moulin
- Crème fraîche
- Cognac

SUPERPOSITION : 1-Escalope de veau 2-Bacon ou jambon 3-Gouda aux orties 4-Escalope de veau 5-et un envol de poivre du moulin

Dans la cocotte minute : Faire fondre une bonne noisette de **beurre salé...** *installer les escalopes garnies, laisser un peu dorer* dans une cocotte-minute ouverte 5 minutes maxi. **Fermer la cocotte**. Au chuchotement, baisser le feu et 4-5 minutes maxi plus tard.... Ouvrir la cocotte... humer la vapeur, sortir les escalopes, « gratter » les sucs de la cocotte, **rallonger de crème fraîche**.

PETITS FLANS SURPRISES VERT ET ROUGE

INGRÉDIENTS :

- Courgettes fraîches
- Oignons rouges
- 3 œufs
- Moutarde
- Mascarpone
- Crème fraîche
- Gruyère rapé
- Parmesan râpé
- Amandes effilées
- Farine
- Sel de safran Limousin
- Poivre du moulin



PRÉPARATION

Peler les **courgettes**, les **oignons**. **Les faire suer dans une poêle** avec une larme d'huile d'olive jusqu'à les rendre moelleuses, légèrement fermes. Ajouter herbes de Provence, poivre et sel au safran pour les arômes.

Casser les **œufs**, les fouetter vivement pour **les rendre mousseux et aérés**.

Ajouter la **moutarde**, le **mascarpone**, le **gruyère** et le **parmesan** râpé, et un envol de 50 gr de farine environ.

Bien homogénéiser.

Faire griller les **amandes** effilées.

Ajouter (un peu refroidi !) **les oignons-courgettes... et les amandes grillées** qui apportent aux flans, un craquant au goût de noisette original.

Au pinceau, enduire les ramequins ou moule, les remplir de préparation.

Enfourner à four chaud, **20 minutes environ**.

Dans la poêle des courgettes-oignons, **faites revenir les châtaignes pour les réchauffer et les « grilletter »** légèrement.

Chauffer le cognac et flamber les escalopes dressées.

DRESSAGE

Pour dresser mes assiettes : escalopes, flans, courgettes, quelques tomates cerises et brin de fines herbes du jardin pour la couleur, puis je flambe. Enfin, quand cela marche du premier coup !

A boire avec (modération) : un premier grand cru de Saint-Emilion cela va très bien !

Bon appétit !