



Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients pour 2 personnes :

- 2 fines escalopes de veau
- 2 tranches de jambon de Parme
- 2 petites boules de mozzarella
- ciboulette + basilic
- 1 verre de vin blanc
- 3 échalotes coupées en fines rondelles
- champignons de Paris frais coupés en quartiers
- crème fraîche
- sel et poivre
- 1 bouillon [Kub'Or Maggi](#)
- huile d'olive
- Spaghettis au blé complet

Préparation :

Saler et poivrer vos escalopes de veau sur chaque côté.

Disposer sur chaque une tranche de jambon de Parme ainsi que 2 ou 3 fines tranches de mozzarella fraîche.

Ajouter une feuille de basilic et plier l'escalope en deux.

Dans une poêle, faire dorer les échalotes, ajouter la viande pliée et les champignons.

Laisser dorer 4 à 5 minutes environ par côté puis retourner les escalopes.

Réserver la viande et les champignons et déglacer la poêle avec le vin blanc.

Ajouter la crème fraîche et le Kub'Or.

Mélanger et remettre dans la poêle les escalopes et champignons - laisser mijoter quelques minutes encore.

Servir accompagné de pâtes ou petits pois, à votre goût.