

Picatta de veau aux olives et à la Fourme d'Ambert

Note de la recette :

J'aime

Pour 6 Personne(s)

Coût de la recette :



15 min

Niveau de difficulté :

Temps de préparation :



5 min

Temps de cuisson :

Temps de repos :



Recette postée par Fourme d'Ambert



[Imprimer la recette](#)



[envoyer à un ami](#)



[Ajouter à mon carnet de recettes](#)



[donner votre avis sur cette recette](#)



[partager la recette sur Facebook](#)



[Signaler une erreur sur cette recette](#)

Ingrédients

pour Picatta de veau aux olives et à la Fourme d'Ambert

- 3 escalopes de veau bien fines
- 1 boîte d'olives vertes
- 6 tranches de Fourme d'Ambert
- 30 cl de crème fraîche liquide
- 1 branche de thym
- 1 noix de beurre
- 1 gousse d'ail

Préparation

pour Picatta de veau aux olives et à la Fourme d'Ambert

Coupez les escalopes en deux et mixez finement les olives vertes.

Étalez une petite cuillère à café d'olives vertes sur une moitié d'escalope et couvrez d'une tranche de Fourme d'Ambert.

Repliez l'escalope en deux et refermez les bords avec des pics en bois.

Faites la même chose sur les autres escalopes.

Dans une poêle, faites fondre le beurre avec la branche de thym et la gousse d'ail fendue en deux. Faites dorer les picatta sur chaque face, versez la crème, assaisonnez et laissez mijoter quelques minutes pour terminer la cuisson.