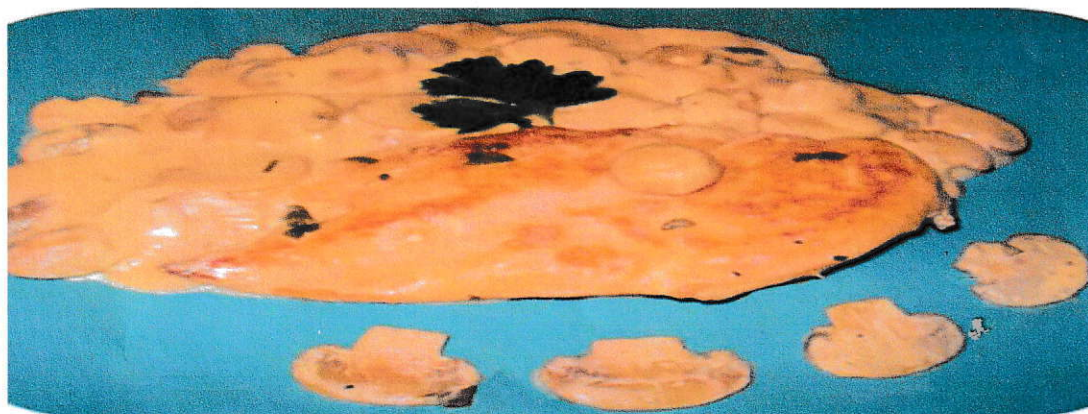


ESCALOPE A LA NORMANDE



Ingrédient:

- * 6 escalope de dinde
- * 70g de beurre
- * 2 cuillère à café de moutarde d'estragon
- * 125 g de crème fraîche épaisse
- * sel
- * 1 verre de vin blanc
- * 150 g de champignons
- * 2 oeufs

Préparations:

- * Laver les champignons à l'eau citronnée puis, les couper en lamelles
- * Faire fondre le beurre et dès qu'il mousse, saisir les escalopes des 2 côtés sans les laisser colorer.
- * Les sortir de la poêle et les réserver au chaud.
- * Verser le vin blanc dans la poêle, faire bouillir, ajouter la moutarde. Dès qu'elle est délayée, remettre les escalopes dans cette préparation à feu doux.
- * Saler, poivrer
- * Ajouter les champignons et la crème fraîche.
- * Puis laisser cuire 10 à 15 minutes (surveiller... il n'y a rien de mieux!)
- * Au moment de servir mettre les escalopes sur un plat de service puis, delayer les jaunes d'oeuf avec quelques cuillères de sauce et hors du feu, ajouter cette préparation à la sauce
- * Remuer et au besoin rechauffer sans laisser bouillir et Napper les escalopes de cette sauce.

CUTLER TO THE NORMANDIE



Ingredient :

- * 6 Turkey escalope
- * 70 gram of butter
- * 2 teaspoon of tarragon mustard
- * 125 gram thick fresh cream
- * salt
- * 1 glass of while wine
- * 150 gram of mushroom
- * 2eggs

Preparation :

- *Wash the mushrooms in lemon water then pour them into strips
- * Melt the butter and as soon as it foams, sear the cutlets on both sides without letting them color
- *Take them out of the pan and keep them warm
- * Pour the white wine into the pan, do boil add the mustard. Ass soon as it is diluted, return the cutlests to this preparation over low heat
- *Salt and pepper
- * Add the mushrooms and sour cream
- *Then cook for 10 to 15 minutes (watch... there is nothing better)
- * When serving, put the escalopes on a serving dish then, dilute the eggs yolks with a few spoons of sauce and off the heat, add this preparation to the sauce
- * Stir and if necessary reheat without letting it boil and cover the cutlets with this sauce.

CHULETA A LA NORMANDO



Ingredientes :

- *6 escalope de pavo
- *70 gramo de mantequilla
- *2 cucharadita de mostaza estragòn
- *125 gramo de crema espesa
- * Sal
- * 1 copa de vino blanco
- * 150 gramo de hongo
- * 2 huevos

Preparaciòn :

- * Lavar los champiñones en agua con limòn y luego cortarlos en tiras
- * Derretir la mantequilla y en cuanto forme espuma, dorar las vieiras por ambos lados sin que se doren
- * Sàcalos de la sartèn y mantenlos calientes
- * Vierta el vino blanco en la sartèn, hierva, agregue la mostaza .Tan pronto como esté diluido, devuelva las chuletas a esta preparaciòn a fuego lento.
- * Sal, pimienta
- * Agregue los champiñones y la crema agria
- * Luego cocine por 10 a 15 minutos (mira... no hay nada mejor)
- * Al servir, ponerlas chuletas en un plato de servir luego diluir las yemas de huevo con unas cucharadas de salsa y fuera del fuego, agregar esta preparaciòn a la salsa
- * Remover y si es necesario recalentar sin dejar que hierva y cubrir las chuletas con esta salsa