



Château du Breuil

14130 Le Breuil en Auge

Normandie – France

33 (0)2 31 65 60 00

www.chateau-breuil.com

Escalope de veau au Pommeau de Normandie « Château du Breuil »

Pour 4 personnes :

-4 escalopes de veau

-100g de beurre

-4 échalotes

-10cl de Pommeau « Château du Breuil »

-100g de crème fraîche

-sel et poivre

Cuire doucement les escalopes assaisonnées dans une poêle avec le beurre. Dans la même poêle, jeter les escalopes émincées. Une fois bien revenues, déglacer la poêle avec le Pommeau Château du Breuil et crémer. Remettre les escalopes dans la crème.

Bon appétit