

Escalopes de veau à la crème

Des fleurs comestibles pour une touche de couleur dans l'assiette

Cette recette réunit toutes les passions de la famille Abegg. Les fleurs de Priska Abegg décorent les assiettes, tandis que le fromage de montagne de son époux confère une note épicée à ce plat.

Escalopes de veau à la crème

Pour 6 personnes

800 g d'escalopes de veau
un peu de moutarde
50 g de fromage de montagne ou de Gruyère râpé
3 dl de crème
1 cs de maïzena
1 cc de sel
poivre du moulin
quelques feuilles de sauge hachées ou un peu de romarin

Couper les escalopes en de fines tranches d'environ un ½ cm d'épaisseur et les enduire de moutarde des deux côtés. Disposer les tranches

dans un plat à gratin graissé en les superposant légèrement. Saupoudrer de fromage râpé.

Porter la crème à ébullition avec la maïzena, retirer du feu, épicer, ajouter la sauge ou le romarin et verser sur la viande pendant que la sauce est encore chaude.

Cuire 15-20 minutes au milieu du four préchauffé à 250°C.

Conseil: ce plat peut aisément être préparé à l'avance: verser la sauce refroidie au-dessus de la viande, couvrir et garder au frais. Cuire 5 min supplémentaires.

Une fleur comestible attire l'attention des invités.

Photo: Priska Abegg



Priska Abegg, paysanne: «J'aime décorer ce plat avec des fleurs comestibles.»



Que ce soit sur son stand au marché, lorsqu'elle crée des décorations pour les mariages ou même dans les as-

siettes, Priska Abegg a une passion: les fleurs! Elle vend ses créations florales au marché hebdomadaire de Wollerau, dans le canton de Schwyz. Priska Abegg apprécie beaucoup les contacts personnels et adore fabriquer des bouquets ou des compositions florales pour des événements spéciaux, car elle peut ainsi laisser libre cours à sa créativité. L'exploitation agricole de la famille Abegg se situe à Steinerberg (SZ), entre les lacs de Lauerz et de Zoug. Elle compte 60 arbres hautes tiges et des vaches laitières. En été, Priska

Abegg doit souvent arroser les fleurs qu'elle cultive. Grâce à la vente directe de fleurs, elle dispose de sa propre branche d'exploitation. En bordure de route, elle a aménagé un stand self-service joliment décoré avec des bouquets colorés, des compositions originales et des accessoires floraux. Son époux, Peter Abegg, est passionné par la production de fromage. Priska Abegg est fière de pouvoir utiliser le fromage produit à la ferme dans sa délicieuse recette d'escalopes de veau à la crème.

Union suisse des paysannes et des femmes rurales
Un réseau de femmes d'avenir
www.paysannes.ch