



Escalopes de veau à la milanaise

TEMPS DE PRÉPARATION : 25 MN

DURÉE TOTALE : 35 MN
PRÉPARATION :

INGRÉDIENTS :
(POUR 4 PERS)

- 4 ESCALOPES DE VEAU DE 150 G CHACUNE ENVIRON
- 2 ŒUFS
- 2 C. À SOUPE DE FARINE
- 30 G DE PARMESAN RÂPÉ
- 50 G DE CHAPELURE
- 2 CITRONS
- 2 C. À SOUPE D'HUILE
- SEL, POIVRE

ETAPE 1 :

METTRE DE LA FARINE DANS UNE ASSIETTE, LES ŒUFS BATTUS AVEC SEL ET POIVRE DANS UNE SECONDE ASSIETTE ET ENFIN UN MÉLANGE À PARTS ÉGALES PARMESAN RÂPÉ/CHAPELURE DANS UNE TROISIÈME ASSIETTE. PASSEZ LES MORCEAUX D'ESCALOPE DANS LA FARINE (ENLEVER L'EXCÉDENT DE FARINE SI BESOIN) PUIS DANS L'ŒUF BATTU ET DANS LE MÉLANGE PARMESAN/CHAPELURE.

ETAPE 2

REPASSEZ UNE SECONDE FOIS LES ESCALOPES DANS L'ŒUF ET DANS LE MÉLANGE CHAPELURE/PARMESAN.

METTRE LES ESCALOPES AU FRIGO POUR 15 MINUTES (SINON LA CROÛTE NE TIENDRA PAS À LA CUISSON).

ETAPE 3 :

CHAUFFEZ L'HUILE DANS UNE POÊLE ET CUIRE LES ESCALOPES 5 À 6 MINUTES SUR CHAQUE FACE, À FEU MODÉRÉ. SERVIR LES ESCALOPES DE VEAU AVEC UN QUARTIER DE CITRON, ACCOMPAGNÉES D'UNE SALADE DE ROQUETTE AU VINAIGRE BALSAMIQUE, OU DE TAGLIATELLES FRAÎCHES.

Recette proposée par



HUGUIER FRÈRES
Viandes de terroir | Charcuteries | Produits élaborés

