

Escalope de veau milanaise



Cuisine
italienne



4 personnes



20 mn



10 mn

Ingrédients

- 4 escalopes de veau
- 200 g de chapelure
- parmesan râpé
- 2 oeufs
- farine
- beurre
- citron
- sel et poivre



Préparation

Préparez 3 assiettes. L'une avec de la farine. Une deuxième avec les oeufs battus en omelette avec une cuillère à soupe d'huile. Une troisième avec la chapelure. La vraie recette consiste à mélanger un tiers de parmesan râpé pour deux tiers de chapelure. C'est délicieux !

Farinez les escalopes. Puis trempez-les dans l'oeuf puis enfin dans le mélange chapelure/parmesan.

Pour finir, mettez un mélange beurre/huile à fondre dans une poêle jusqu'à ce qu'il devienne mousseux. Faites cuire les escalopes 5 minutes de chaque côté : mettez à feu doux de telle sorte que les escalopes prennent une jolie couleur sans se dessécher. Retournez-les délicatement.

Servez sans attendre, avec l'accompagnement de votre choix.

Astuces de chef



• Ces escalopes sont parfaites chaudes, tout juste cuites (la texture est idéale) mais s'il vous en reste vous pouvez ensuite les faire réchauffer au four à 160°C pendant 5 à 10 minutes. En Italie on les recycle avec de la sauce tomate, puis dessus des copeaux de parmesan et le tout est gratiné au four.

• Pour vous organiser vous pouvez préparer les escalopes avec l'enrobage cru, les mettre à plat dans une assiette (sans trop les superposer) puis les couvrir de film alimentaire et les conserver au frais 2 à 3 heures.