

Escalope milanaise

Un petit plat qui régale toute la maisonnée



le
veau rosé
DES MONTAGNES DE LA DRÔME



Nos idées recettes

Autrice : **Morgane Cadario**, éleveuse à Vesc
et fondatrice de Troupéo (atelier de découpe
et de transformation de viande) à Mornans

Niveau de difficulté :



Catégorie : **plat**

Saison :



Convives : **2 personnes**

Préparation : **30 min (dont 10 min de repos)**

Cuisson : **8 min**



Mon panier

2 escalopes de veau

1 jaune d'oeuf

Chapelure fine

Farine

Beurre

Sel

Poivre



Escalope milanaise

Un petit plat qui régale toute la maisonnée



A vos fourneaux

1. A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, aplatissez chaque escalope entre 2 feuilles de papier alimentaire, si elles ne sont pas assez fines.
2. Disposez dans 3 assiettes différentes : la farine, le jaune d'œuf battu avec de sel et du poivre, et la chapelure.
3. Passez les escalopes dans la farine, des 2 côtés, puis dans le jaune d'œuf, et enfin dans la chapelure.
4. Repassez une fois dans le jaune d'œuf puis dans la chapelure (les enfants adorent participer à cette étape car on s'en met plein les mains !).
5. Mettez au frigo 10 min pour que la chapelure tienne bien sur l'escalope à la cuisson.
6. Faites fondre le beurre dans une poêle puis faites cuire les escalopes lorsqu'il est bien chaud.
7. Lorsque les escalopes sont dorées, baissez le feu et finissez la cuisson à feu doux. Attention à ne pas brûler la chapelure.
8. Servez avec des pâtes fraîches à la tomate par exemple.



Le conseil de Morgane :

Petite astuce « anti-gaspi et économie » : lorsque vous avez du pain rassis (blanc de préférence), ne le jetez pas, mettez-le de côté et réduisez-le en chapelure fine à l'aide d'un mixeur !

