

Escalopes de veau à la milanaise

Je ne suis pas une grande mangeuse de viande. Mais quand j'en mange, j'exige désormais qu'elle vienne du boucher car ca n'a vraiment rien à voir avec celles vendues dans les grandes surfaces, élastiques et sans saveur. Alors si vous voulez réaliser cette recette d'**escalopes de veau milanaises** et que vous voulez vous régaler, dans ce cas je vous conseille vraiment d'acheter de la bonne viande. C'est tout ce que j'ai à dire !



Préparation : 15 min
Cuisson : 15 min

Ingrédients pour 2 personnes :

30 g de farine
1 œuf
25 g de chapelure
25 g de parmesan râpé
2 grosses escalopes de veau
1 demi citron jaune
25 g de beurre pour la poêle
Du sel et du poivre



Préparation :

1. Mettez la farine dans une assiette creuse.
2. Dans une seconde assiette creuse, battez l'œuf.
3. Dans une troisième assiette, mélangez la chapelure avec le parmesan râpé.
4. Si vos escalopes sont épaisses, passez-les sous un rouleau à pâtisserie pour qu'elles soient plus fines. Salez et poivrez les escalopes sur les deux faces.
5. Dans une poêle, faites fondre le beurre. Passez successivement les escalopes dans la farine, puis dans l'œuf battu et enfin dans le mélange chapelure/parmesan.
6. Déposez-les dans le beurre fondu et faites dorer les escalopes sur chaque face à feu moyen pendant 3/4 minutes. Salez et poivrez à nouveau. Réduisez ensuite le feu et poursuivez la cuisson 5 minutes si vos escalopes sont fines, bien plus si elles sont épaisses.
7. Servez ces escalopes avec une timbale de riz et un quartier de citron.