

ESCALOPE MILANAISE

- Escalopes de veau aplaties
- Œufs
- Farine
- Chapelure
- Parmesan râpé
- Beurre
- Huile d'olive
- Jus de citron
- Sel et poivre du moulin

Dans une première assiette singer les escalopes de veau. Dans une deuxième les tremper dans de l'œuf battu comme pour une omelette et ce sur les deux faces.

Dans une troisième assiette mélanger la chapelure et le parmesan râpé. Y faire passer les escalopes sur les deux faces. Laisser reposer 15 minutes au frais.

Dans une poêle faire fondre une noisette de beurre avec un peu d'huile d'olive. Cuire les escalopes de veau environ 3 minutes sur chaque face.

Saler et poivrer. Arroser d'un trait de jus de citron et servir avec une belle salade verte.

