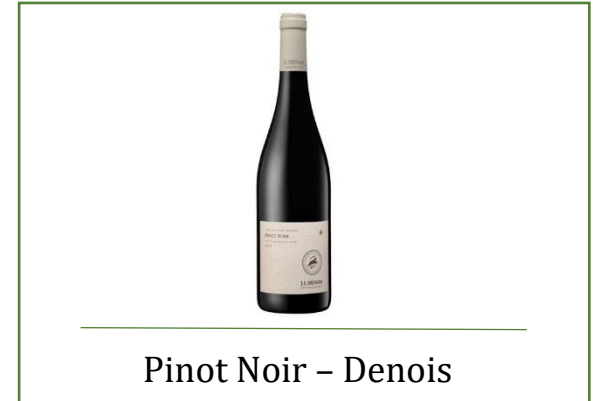


ESCALOPES DE VEAU à LA MILANAISE

🕒 15mn 🧑 2/3/4/5/6 pers. 🍳 Facile



INGREDIENTS

- Sauté de veau
- Chapelure
- Parmesan
- Farine
- Œuf
- Citron
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre



Be-Farm



contact@be-farm.be



PREPARATION

- ① Dans une assiette, mélanger le parmesan et la chapelure, puis assaisonner. Placer la farine dans une seconde assiette et battre l'œuf dans un troisième récipient.
- ② Plonger les sautés de veau successivement dans chaque récipient : la farine d'abord en tapotant pour enlever l'excédent, l'œuf puis finir par le mélange de chapelure. Les sautés doivent être enveloppés sur les 2 faces. Poêler les sautés panés avec un filet d'huile d'olive.
- ③ Servir les sautés de veau avec un quart de citron et accompagnées de pâtes à la sauce tomate. Conseil : Vous pouvez réitérer l'opération de panure 2 fois pour plus de croquant.