



Escalopes viennoises préparées dans les règles de l'art



La différence est là.

 Durée totale: 20 min

 Temps actif: 20 min

 Facile



Ingrédients

Pour 4 personnes

- 4 escalopes de veau suisse
- 70 g farine blanche
- 2 œufs, battus
- 80 g chapelure
- 100 g beurre à rôtir
- 1 citron, coupé en deux
- sel
- poivre du moulin

Valeurs nutritives

1 portion (sans légumes ou salade) contient env.:

- 546 kcal
- 35 g de protéines
- 27 g de glucides
- 33 g de lipides

 Contient du gluten

 Contient du lactose

La viande de veau crue doit être rose à rougeâtre.

C'est le signe d'une alimentation adaptée à l'espèce. En Suisse, outre du lait, les veaux reçoivent dès leur deuxième semaine de l'herbe et du foin – d'où la couleur plus foncée.

Préparation

- 1 Sors les escalopes de veau du frigo 1 heure avant de les préparer.
- 2 Place chaque escalope dans un sachet de congélation. À l'aide d'une petite poêle, frappe-les et lisse-les pour obtenir des morceaux d'environ 2 mm d'épaisseur. Tu peux aussi demander à ton boucher de le faire.

Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.

- 3 Pour paner tes escalopes, prépare trois assiettes avec de la farine dans une, des œufs dans une autre et de la chapelure dans la dernière. Avant de paner tes escalopes, assaisonne-les avec du sel et du poivre.
- 4 Prends une escalope à la fois, et roule-la d'abord dans la farine. Secoue-la un peu pour enlever le surplus. Plonge-la ensuite entièrement dans les œufs battus puis recouvre-la de chapelure en appuyant bien.
- 5 Mets le beurre à rôtir dans la poêle et fais chauffer à feu moyen. Le beurre est chaud quand il devient liquide comme de l'eau. Tu peux alors y mettre tes escalopes. Le beurre doit recouvrir toute la surface de la poêle.
- 6 Après environ 3 minutes, retourne les escalopes et laisse-les cuire 3 minutes de plus, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
- 7 Enlève les escalopes de la poêle, garnis-les d'une rondelle de citron et sers immédiatement.
Accompagner de quelques légumes ou d'une salade fraîche.