



# Escalopes viennoises au beurre au cerfeuil



La différence est là.

 Durée totale: 25 min

 Temps actif: 25 min

 Facile



## Ingrédients

Pour 4 personnes

4	escalopes de veau suisse d'env. 140 g chacune
70 g	farine blanche
2	œufs battus
80 g	chapelure
	sel
	poivre du moulin
100 g	beurre à rôtir
40 g	beurre
1 bouquet	cerfeuil
1	citron

## Valeurs nutritives

1 portion (sans la salade de pommes de terre ni la salade de concombres) contient env.:

620	kcal
40 g	de protéines
28 g	de glucides
38 g	de lipides

 Contient du gluten

 sans lactose

## Conseil

Même si l'escalope viennoise originale est de la viande de veau, la recette est également délicieuse avec une escalope de porc.

## Préparation

- 1 Sortir les escalopes de veau du réfrigérateur 1 heure avant de les préparer.
- 2 Placer une escalope dans un sachet de congélation et à l'aide d'une poêle, la battre et l'aplatir jusqu'à ce qu'elle fasse env. 2 mm d'épaisseur. Répéter l'opération pour toutes les escalopes. Cette tâche peut également être confiée au boucher.
- 3 Mettre de la farine dans une assiette, les œufs dans une autre et la chapelure dans une troisième.
- 4

Sur [viandesuisse.ch](https://viandesuisse.ch), tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.



La différence est là.

Saler, poivrer et paner les escalopes individuellement: passer tout d'abord la viande dans la farine, la secouer pour en faire tomber l'excédent, la plonger entièrement dans les oeufs puis la recouvrir de chapelure. Bien presser.

5 Dans une poêle, faire chauffer le beurre à rôtir à feu moyen. Le fond de la poêle doit être entièrement recouvert de beurre. Y mettre les escalopes, les tourner au bout d'env. 3 minutes puis poursuivre la cuisson pendant 3 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées de tous côtés.

6 Pendant ce temps, faire chauffer le beurre dans une petite poêle et y saisir le cerfeuil durant 2 minutes.

7 Dresser les escalopes sur des assiettes préchauffées, verser le beurre au cerfeuil par-dessus et ajouter un quartier de citron selon son goût.

Accompagner d'une salade de pommes de terre et d'une salade de concombres.

Sur [viandesuisse.ch](https://viandesuisse.ch), tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.