Les escalopes de veau bio à la milanaise

Les ingrédients pour 2

Environ 300 grs d escalopes de veau bio
2 oeufs
80 grs de chapelure
20 grs de farine
2 cs de paprika
Du sel du poivre
un demi citron bio
30 grs de beurre
Du sel du poivre

Préparation 15 mins Cuisson 15 mins Difficulté 1

On prépare deux récipients…

…l’un avec la chapelure, mélangée à la ferine, sel, poivre, et paprika.

…l’autre avec les 2 oeufs bio, que l on mélange à la fourchette.

Etape 1, on prend une escalope et on l’imbibe généreusement de l’oeuf bio battu sur les deux cotés, pour qu elle puisse accrocher la chapelure.

Ca dégouline un peu, mais c’est normal .

Etape 2, on plonge ensuite l’escalope bio dans le récipient avec la chapelure.

On s’assure que la pièce de viande soit recouverte de façon homogène et généreuse de la chapelure, sur les deux faces.

On fait fondre le beurre dans la poêle, à feu 7,et quand il commence à frémir on y dépose les escalopes de veau bio.

On baisse la température à 5/6 et on laisse cuire 10/12 minutes sur chaque face, pour que l ‘extérieur soit croustillant et l’intérieur bien cuit.

Les escalopes sont bien dorées et croustillantes , c’est le moment de servir , avec un bon légume vert, une salade, ou les gourmand des frites.

Version Allemande, on les mange avec des cramberries et du roquefort, c’est surprenant au premier abords mais personnellement j aime beaucoup cette alliance. Merci à mon chéri pour cette suggestion.