



Escalope de Veau Viennoise



Suggestion de présentation

Pour 2 personnes:

2 escalopes de veau de 150 g

pour paner:

3 càs de farine

1 oeuf

1 càc d'huile

3 càs de chapelure

garniture viennoise:

1 oeuf cuit dur

1 càs de câpres

1 càs de persil haché

1 citron

2 filets d'anchois

2 olives vertes

Fond brun de veau QS

sel & poivre du moulin, huile & beurre QS

Dans trois petits plats, disposer la farine, l'oeuf battu avec l'huile (sel & poivre), la chapelure. Préparer la garniture: les câpres et persil hachés, le blanc et le jaune hachés d'un oeuf dur. Aplatis l'escalope de veau à l'aide d'une batte ou d'un large couteau entre deux feuilles de papier plastifié, l'assaisonner de sel et poivre.

Passer successivement l'escalope dans la farine, l'anglaise et la chapelure.

Bien faire adhérer la chapelure puis quadriller l'escalope avec le dos d'un couteau. Cuire l'escalope, dans une poêle suffisamment grande avec huile et beurre, surveiller la coloration puis la retourner; terminer la cuisson à feu doux pendant quelques minutes.

Réduire le fond de veau, assaisonner, monter légèrement au beurre, napper le fond d'une assiette, poser dessus l'escalope de veau panée avec une rondelle de citron et d'une olive entourée du filet d'anchois. Disposer en V la garniture viennoise.