



Piccatas de Veau de Lait, Pancetta et Parmesan



Suggestion de présentation

pour 1 personne:

180 g de filet ou noix de veau de lait

5 tranches de pancetta

25 g de parmesan

250 g de pousses d'épinards

farine, beurre, jus de veau QS

sel & poivre du moulin

Couper le morceau de veau en tranches d'un cm d'épaisseur, les aplatir à la batte entre deux feuilles de papier sulfurisé légèrement huilée, puis les passer dans la farine.

Cuire les piccatas à la plancha (ou dans une poêle, avec huile/beurre) pendant 1 mn 30 par face, les assaisonner. Laver les épinards, les fondre dans une poêle, ajouter une noix de beurre, sel, poivre et muscade. Dresser sur assiette en alternant avec une tranche de pancetta, disposer les épinards, parsemer de copeaux de parmesan, terminer avec un cordon de jus de veau, passer l'assiette quelques secondes au four ou à la salamandre, servir aussitôt.