

## ESCALOPE DE VEAU MILANAISE

- **Type de plat** : Plat principal
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 20 min
- **Temps de cuisson** : 5 min
- **Calories** : Elevé
- **Pays** : France



### Ingrédients pour 4 personnes

- 4 escalopes de veau bien fine
- 10 biscottes (pour la chapelure)
- 20 g de farine
- 1 œuf
- 1 citron

### Etapas de préparation

1. Préparer la chapelure:  
Sur une planche à découper en bois casser en petits morceaux les biscottes (2 ou 3 pour commencer) puis écraser ses morceaux à l'aide d'une bouteille en verre en la faisant rouler dessus tout en appuyant.
2. Battre l'oeuf dans une assiette à soupe.
3. Répartir la farine sur une autre assiette.
4. Prendre une escalope, la passer (des 2 côtés) dans la farine, la passer dans l'oeuf puis l'allonger d'un côté sur la chapelure.
5. Pour que la chapelure colle bien à l'escalope, appuyer sur celle-ci avec la paume de la main. Faire la même chose pour l'autre côté de l'escalope.
6. Réaliser la même opération pour les autres escalopes, et faire la chapelure au fur et à mesure que vous en aurez besoin.
7. Faire chauffer une poêle a feu vif avec un filet d'huile d'olive.
8. Lorsque l'huile est chaude, y faire cuire les escalopes quelques minutes de chaque côtés.
9. Saler, poivrer à votre goût et servir avec un filet de jus de citron.

