



Facile



4 personnes



5 min de préparation



5 min de cuisson

Escalopes de veau panées au Brie



Suggestions:

Bordeaux rouge

Anjou rouge

Ingrédients

4 escalopes de veau
120g de beurre
1/6 tasse (40ml) d'huile d'olive
60g de Brie ou de Camembert ou de Triple-Crème
60g de farine
60g de chapelure
3 œufs
450g de pâtes fraîche
Parmesan râpé
Sel, poivre du moulin

Préparation

- 1 Cassez les œufs dans une assiette creuse et battez avec un peu d'huile, sel et poivre.
- 2 Mettez la farine dans une seconde assiette et la chapelure dans une troisième. Si nécessaire, aplatir les escalopes entre deux pellicules de plastique.
- 3 Déposez une tranche de Brie à l'intérieur de l'escalope et la plier comme un portefeuille.
- 4 Passez successivement dans la farine, dans l'œuf battu et enfin dans la chapelure.
- 5 Cuire dans le beurre et l'huile pendant 5 minutes de chaque côté.
- 6 Servez dans une assiette avec des pâtes fraîches, une rondelle de citron et du Parmesan râpé.



Astuce de votre artisan boucher-charcutier-traiteur

Penser à bien arroser votre viande lors de la cuisson.



Retrouvez toutes nos recettes sur notre site internet : www.traditionsarthoise.fr

Donnez votre avis sur  Tradition Sarthoise