

Escalopes de veau et macaroni à la milanaise

Ingrédients pour 6 personnes

- 6 escalopes de veau
- 1 oeuf
- 125 g chapelure
- 50 g parmesan râpé
- 60 g beurre
- 2 c. à soupe huile
- 1/2 citron
- 400 g macaroni
- Sauce Milanaise
- 30 g beurre
- 75 g parmesan
- 50 g jambon cuit
- 50 g champignons de Paris
- 1 boîte tomates en dés
- 1/2 verre madère
- sel et poivre

Nettoyez les champignons de Paris et coupez-les en lamelles. Coupez le jambon en dés. Mélangez dans une assiette creuse la chapelure et le parmesan.

Cassez l'œuf dans une assiette et battez-le en ajoutant une pincée de sel et un filet d'huile.

Dans une grande casserole, versez de l'eau, portez à ébullition, salez et versez les macaronis. Laissez cuire 12 minutes environ.

Pendant qu'elles cuisent, faites revenir à feu vif les champignons dans un peu de beurre pour qu'ils perdent leur eau, ajoutez les dés de jambon et le petit verre de madère, faites réduire de moitié et ajoutez la sauce tomate.

Egouttez rapidement les macaronis et ajoutez-leur le beurre et le parmesan. Mélangez bien et versez la sauce. Versez dans un plat creux rond et gardez au chaud.

Salez et poivrez les escalopes, passez-les dans l'œuf, puis dans la chapelure additionnée de parmesan en appuyant bien pour faire adhérer la chapelure à la viande. Dans une poêle, faites chauffer vivement le beurre et l'huile, mettez les escalopes en les saisissant bien et en les faisant dorer sur les deux faces.

Démoulez les macaronis au milieu d'un grand plat rond, disposez les escalopes autour et arrosez-les d'un filet de citron. Servez immédiatement.

Classification: Italie (pays d'origine), veau (plat), non testée

Origine: epicurien.be

Date: 15.06.2008

Enregistré par: démo