

ESCALOPES « PARMIGIANA » AU CHAOURCE

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes



Ingrédients

4 escalopes de veau (600 g)
3 œufs
50 g de farine
120 g de chapelure
50 g de mimolette vieille
1 chaource
2 c. à café de persillade lyophilisée
1 petit pot de sauce tomate cuisinée (250 g)
1 bouquet de basilic
Huile d'olive
Sel, poivre

Mettez la farine, du sel et du poivre dans une assiette creuse, battez les œufs dans une seconde assiette et dans une troisième, mélangez la chapelure avec la moitié de la mimolette râpée et la persillade. Passez les escalopes successivement dans la farine, puis les œufs puis la chapelure. Repassez-les une fois dans les œufs et la chapelure pour une croûte plus adhérente.

Faites chauffer 2 c. à soupe d'huile d'olive dans une grande poêle. Disposez 2 escalopes panées et laissez cuire 2 minutes de chaque côté. Placez-les sur un plat allant au four et faites dorer les deux autres escalopes.

Mettez 1 c. à soupe de sauce tomate sur chaque escalope, puis une tranche de Chaource recoupée en deux, parsemez du reste mimolette râpée, poivez et enfournez pendant 5 minutes sous le grill du four.

Servez en parsemant de basilic.

Astuce : servez ces escalopes avec des pâtes à la tomate et des légumes verts.

Recette et stylisme : Annelise Chardon
Crédit photo : Julie Mechali / Cniel