

Côtelettes au parmesan

Ingrédients pour 6 personnes: 6 côtelettes de veau (très jeune) bien parées et désossées; parmesan râpé; beurre; 2 cuillerées à soupe de jus de viande; farine, œufs battus et panure; sel et poivre.

Aplatir un peu les côtelettes, les assaisonner avec le sel et le poivre et les passer légèrement dans la farine, l'œuf battu et la panure. Faire chauffer 100 g de beurre dans une poêle, y disposer les côtelettes et les faire cuire et dorer à feu modéré des deux côtés. Recouvrir chaque côtelette d'une couche de parmesan râpé et ajouter encore quelques morceaux de beurre. Mettre dans un plat allant au four et faire cuire à four très chaud. Laisser dorer la surface des côtelettes. Les disposer dans un plat de service bien chaud et les arroser avec le fond de cuisson et un filet de jus de viande.