

Escalope viennoise

Pour 2 personnes

250 g d'escalopes de veau coupées fines (3 ou 4)

Poivre, sel

Un peu de moutarde de Dijon

1-2 c. à s. de farine

1 œuf

3-4 c. à s. de chapelure

1 c. à s. de beurre de cuisine

Aplatir les escalopes, poivrer, saler et badigeonner les deux côtés d'un peu de moutarde.

Passer d'abord les escalopes dans la farine puis dans l'œuf battu et enfin dans la chapelure en pressant bien avec la paume de la main.

Faire dorer les escalopes dans la graisse chaude à feu moyen environ 2-3 minutes de chaque côté. Garnir avec une rondelle de citron et accompagner de légumes.