

Escalopes *de veau* à la valaisanne

4 escalopes de veau (à faire
couper comme pour un cordon
bleu)

4 tranches de fromage à ra-
clette

4 tranches de jambon cuit

2 tomates

2 œufs

50 g de farine

100 g de chapelure

sel, poivre, huile, cure-dents

Saler et poivrer les escalopes à l'intérieur et à l'extérieur. Couper les tomates parées en rondelles pas trop fines.

Garnir une moitié de viande de 3 rondelles de tomate, d'une tranche de fromage et d'une tranche de jambon. Rabattre la deuxième moitié de viande et fixer les deux moitiés avec un cure-dent.

Battre les œufs dans une assiette plate. Passer tout d'abord les escalopes dans la farine, les presser, puis les passer dans l'œuf et garnir de chapelure. Bien faire adhérer la chapelure.

Chauffer l'huile dans la poêle. Saisir les escalopes à feu doux de chaque côté jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Compléter ce plat avec une salade d'été mêlée.