

## Émission 2 - Automne 2022

### Les escalopes de veau

---



#### ESCALOPES DE VEAU AU CITRON

##### INGRÉDIENTS

ESCALOPES DE VEAU

CHAPELURE

ŒUF

FARINE

CITRON

PERSIL

CIBOULETTE

SEL ET POIVRE

HUILE

##### PRÉPARATION

SALER ET POIVRER LES ESCALOPES

PASSER CHACUNE DES ESCALOPES DANS LA FARINE, L'ŒUF ET LA PANURE

PRÉPARER UN MÉLANGE DE PERSIL HACHÉ, ZESTE DE CITRON ET CIBOULETTE (GENRE DE GREMOLATA)

FRIRE LES ESCALOPES PANÉES DANS L'HUILE CHAUDE

À LA SORTIE DE CUISSON, DÉPOSER SUR PAPIER ABSORBANT

PASSER AU FOUR UNE DIZAINÉ DE MINUTES AU FOUR À 350F

AU MOMENT DE SERVIR, DÉPOSER LA GREMOLATA

*Bon appétit!*

## Émission 2 - Automne 2022

### Les escalopes de veau

---



#### ESCALOPES DE VEAU À L'ITALIENNE

##### INGRÉDIENTS

ESCALOPES DE VEAU  
PANURE  
FARINE  
ŒUF  
SAUCE TOMATE  
MOZZARELLA RÂPÉE  
PROSCIUTTO  
BASILIC FRAIS  
HUILE

##### PRÉPARATION

SALER ET POIVRER LES ESCALOPES  
PANER CHACUNE D'ELLES  
FRIRE DANS HUILE CHAUDE  
DÉPOSER SUR PAPIER ABSORBANT  
DÉPOSER DE LA SAUCE TOMATE SUR L'ESCALOPE FRITE  
COUVRIR DE FROMAGE  
GARNIR DE FEUILLES DE BASILIC ET DE MORCEAUX DE PROSCIUTTO  
PASSER SOUS LE GRILL  
SERVIR AVEC DES PÂTES À LA CRÈME

*Bon appétit !*



#### ESCALOPE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS

##### INGRÉDIENTS

ESCALOPES DE VEAU  
1 C À SOUPE DE BEURRE  
1 OIGNON ÉMINCÉ  
3T DE CHAMPIGNONS TRANCHÉS  
FARINE  
½ T DE VIN BLANC OU BOUILLON DE POULET  
¾ T DE CRÈME 35%  
SEL ET POIVRE  
AMANDES GRILLÉES (FACULTATIF)

##### PRÉPARATION

SALER ET POIVRER LES ESCALOPES  
FONDRE LE BEURRE DANS LA POÊLE  
SAISIR DE CHAQUE COTÉ LES ESCALOPES  
METTRE DANS UNE ASSIETTE  
AU FOND DE CUISSON DES ESCALOPES  
AJOUTER L'OIGNON & CHAMPIGNONS ET FAIRE REVENIR  
AJOUTER LA FARINE POUR FAÇONNER UN ROUX  
AJOUTER LE VIN BLANC ET/OU LE BOUILLON ET DÉGLACER  
AJOUTER LA CRÈME ET MÉLANGER  
AJOUTER LES ESCALOPES  
ET CUIRE JUSQU'À L'ÉPAISSISSEMENT  
RECTIFIER L'ASSAISONNEMENT  
GARNIR D'AMANDES GRILLÉES

*Bon appétit !*