

Escalopes de veau panées



Ingrédients nécessaires

biscotte : 3
escalope de veau : 500g
huile : 1cs
poivre : 1 pincée(s)
sel : 1 pincée(s)
œuf : 2

Préambule

De la viande c'est bon, mais c'est encore meilleur lorsque c'est pané ! Pourquoi n'apprendrais-tu pas à faire toi-même tes escalopes panées ? C'est une recette vraiment amusante !

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Casse tes œufs dans une assiette creuse. Sale et poivre.



Etape 2

Bats les œufs à l'aide d'une fourchette.



Etape 3

Tape ton escalope avec un maillet, si tu en as un. Cela la rendra beaucoup plus tendre. Cette étape n'est pas obligatoire et dépend de la viande que tu utilises.



Etape 4

Mets tes biscottes dans un sachet bien fermé et solide, et saute dessus ! Et oui, tu n'as pas forcément besoin d'un mixeur pour réduire tes biscottes en miettes.



Etape 5

Verse tes biscottes appelées maintenant chapelure dans une assiette creuse. Dispose tes œufs à côté et verse un peu d'huile dans une poêle. Trempe ta première escalope dans les jaunes d'œufs de chaque côté.



Etape 6

Trempe-la à présent dans la chapelure de chaque côté également.



Etape 7

Puis, dispose-la dans la poêle. Fais pareil avec les suivantes ! Chaque côté de ton escalope doit cuire entre 4 et 5 minutes à feu vif.



Etape 8

Lorsque les deux côtés de ton escalope sont cuits et grillés, c'est prêt ! Note que tu peux également faire la même recette avec de la dinde ou du poulet. Bon appétit !

