

# Escalopes de veau MONTPAK

Des possibilités infinies et solutions rapides pour les soirées occupées!!



## Au préalable:

Garder au froid jusqu'à utilisation. Sortir le nombre d'escalopes désiré.



**Étape 1.** Préparer trois assiettes, une avec de la farine, une deuxième avec un mélange de deux œufs et un peu de lait et la dernière avec le mélange de chapelure\*. Assaisonner chaque assiette avec du sel et poivre.

\* Choisir une chapelure à votre goût.

**Étape 2.** Taper les escalopes avec du papier absorbant pour éliminer l'excès d'humidité et assaisonner avec un peu de sel et du poivre.

Marteler les escalopes à environ 1/4 de pouce d'épaisseur pour assurer une cuisson uniforme.

**Étape 3.** Passer les escalopes dans la farine en premier. Assurez-vous que les escalopes sont bien couverts. La farine ajoute une couche sèche qui aide le mélange d'œufs à adhérer à l'escalope.

**Étape 4.** Passer les escalopes dans le mélange d'œufs en deuxième. Assurez-vous que les escalopes sont bien couverts. Le mélange d'œufs assure que la chapelure adhère bien à l'escalope.

**Étape 5.** Passer les escalopes dans la chapelure en troisième. Assurez-vous que les escalopes sont bien couverts.

**Étape 6. Optionnel Astuce:** Vous pouvez placer vos escalopes panées sur un grille et le mettre au réfrigérateur pour 30 minutes. Ceci va assurer une meilleur adhérences de la panure à l'escalope. Assurez-vous que les escalopes panées sont à température ambiante avant de les cuire dans l'huile au poêle.





**Étape 7.** Ajouter d'huile au poêle pour couvrir un demi-pouce. Utiliser une huile capable de supporter une chaleur élevée, comme l'huile de canola. À feu élevé faire fondre 2 cuillère à soupe de beurre.

**Étape 8.** Ajouter les escalopes au poêle. Réduire la température à feu vif-moyen et poursuivre la cuisson environ 1 minute de chaque côté ou jusqu'à cuisson désirée.

**Note :** Ne placez pas plus de deux escalopes dans la poêle, car la température de l'huile va diminuer et vous n'obtiendrez pas ce revêtement doré croquante que vous désirez.

**Étape 9.** Lorsque la cuisson est terminée, retirez les escalopes et placez-les sur un plat garni avec une serviette en papier absorbant pour enlever l'excès d'huile. Vous êtes prêt maintenant à monter vos assiettes.

**Astuce:** les escalopes panées peuvent être préparées d'avance. Simplement les réchauffer dans un four à 350°F pour 10 minutes ou jusqu'à cuisson désirée. Assurez-vous qu'ils sont à température ambiante avant de les réchauffer.

## Veau «Wienerschnitzel»



Pour une recette style «Wienerschnitzel» ajouter à la panure (troisième assiette) 3 c. à soupe de fromage parmesan râpé pour 680 g d'escalopes de veau et suivre les étapes énoncées.

# Veau parmigiana

Pour une recette «veau parmigiana» suivre les étapes énoncées. Placer le veau dans un plat allant au four et garnir chaque escalope de sauce tomate et garnir de fromage râpé mozzarella. Dans un four préchauffé à 450°F (230°C), cuire les escalopes jusqu'à ce que le fromage soit bruni et pétillant .



# Un bon «wrap»



Un sandwich tout garni



Pourquoi pas en collation ou  
amuse-gueule



En salade repas!



**Bon appétit!**

