

Escalopes de veau MONTPAK

Cordon Bleu



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 du poivre.

* Choisir une chapelure à votre goût.

Étape 2. Taper les escalopes avec du papier absorbant pour éliminer l'excès d'humidité et assaisonnez 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. Déposez sur vos escalopes une tranche de fromage style gruyère.

Étape 4. Déposez sur la tranche de fromage une tranche de jambon.

Étape 5. Repliez les escalopes sur elles mêmes et maintenez le tout avec des cure-dents.

Étape 6. 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 7. 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 8. Passer les escalopes dans la chapelure en troisième. Assurez-vous que les escalopes sont bien couverts.



Étape 9. Optionnel Astuce: Vous pouvez placer vos escalopes panées sur un grille et le mettre au réfrigérateur pour 30 minutes. Ceci va assurer une meilleure adhérence 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 10. 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 11. 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 trois 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 12. 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.



VEAU CORDON BLEU



Bon appétit!

