

# Escalope de Veau à la Milanaise

Temps de Préparation : 10 minutes - Temps de Cuisson : 10 minutes - Difficulté : Facile

Pour 4 personnes :

- 4 escalopes de veau
- 50 g de chapelure
- 30 g de parmesan râpé
- 2 cuillères à soupe de farine
- 1 œuf
- 1 citron
- 1 grosse pincée de thym
- sel et poivre
- du sel fin au piment d'Espelette ([ici un sel au piment d'Espelette d'exception de la "Maison Petricorena"](#))

1. Battre l'œuf en omelette, saler et poivrer puis verser le tout dans une première assiette.
2. Mélanger la chapelure avec le parmesan, le thym et les zestes du citron. Disposer dans une seconde assiette.
3. Verser la farine dans une troisième assiette.
4. Passer les escalopes dans la farine puis dans l'œuf battu et enfin dans la chapelure.
5. Les disposer au réfrigérateur une dizaine de minutes.
6. Dans une poêle bien chaude cuire les escalopes, avec de l'huile ou du beurre, 5 à 6 minutes sur chaque face à feu moyen.
7. Une fois cuites, disposer les escalopes sur du papier absorbant.
8. Dresser accompagnées de pâtes ou de légumes sautés, saupoudrer de sel au piment : c'est prêt ! ☐

☐ Une recette incontournable et venue de Lombardie en Italie ! ☐  
Avant de déguster, n'oubliez pas le bon gros filet de jus de citron ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



**Le sel au piment d'Espelette de la Maison Petricorena**



**[disponible ici !](#)**

**10% de réduction sur TOUT le site à partir de 50€ d'achats + frais de port gratuits avec le code promo : DELICIMO10**