



Escalope de veau à l'Italienne

Du veau et du citron.

Les ingrédients pour la recette :

- [4 escalopes de veau de 150 à 180 g chacune](#)
- 30 g de beurre doux
- [1 citron jaune](#)
- Sel fin et poivre du moulin
- Huile d'olive

Pour **4** personnes

La réalisation de la recette :

Glisser les [escalopes de veau](#) entre deux feuilles de cuisson et les aplatir au rouleau à pâtisserie ou au battoir. Cela fonctionne très bien en les mettant dans une **poche de congélateur**. Il faut environ doubler leur surface. Attention tout de même à ne pas trop vous défouler sur les escalopes de veau ! Nous cherchons juste à **les aplatir légèrement**. Faites chauffer une **grande poêle** avec un filet d'huile d'olive et le beurre. Déposer vos escalopes dans la poêle bien chaude. Assaisonner de sel fin et poivre du moulin. Si vous n'avez pas une grande poêle, renouveler l'opération en les tenant dans un four chaud **53-58° C** à couvert. Après avoir cuit toutes vos escalopes, ajouter dans votre poêle le **beurre et le jus de citron**. Cela permet de dissoudre les sucs se trouvant dans votre poêle et cela apporte un goût supplémentaire à votre sauce. **Sur feu doux, mélanger en décrochant les sucs de la poêle** à l'aide d'une spatule. Au bout de 5 minutes, passer votre sauce à la passette pour ôter les particules de cuisson et verser sur les escalopes. **Servir sans attendre.**

VISION
Plaisir