Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Bâtonnets croustillants

Ingrédients

Préparation

Je découpe les escalopes en bâtonnets.
Je roule les bâtonnets dans la farine et j'en ôte l'excédent. Je les trempe dans l'oeuf puis je les roule dans le sésame. Je fais frire le veau dans l'huile chaude et je fais dorer des deux côtés. J'égoutte sur du papier absorbant.
Je sers ces ces bâtonnets de veau avec une sauce au yaourt ou de la sauce aigre-douce.

Notes :