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

Cotoletta alla milanese (l'escalope milanaise, la vraie avec un « contorno » d'herbes fraîches)

Ingrédients

Préparation

Laver et essorer les herbes. Equeuter la roquette et effeuiller persil et pourpier.

Casser les oeufs dans un plat, saler, poivrer et battre légèrement. Disposer farine et chapelure dans deux autres plats. Aplatir les escalopes, puis passer dans la farine, les oeufs, puis la chapelure.

Faire chauffer une grande poêle et verser un fond d'huile d'olive (traditionnellement, ce plat se fait au beurre clarifié). Quand l'huile est bien chaude, dorer les escalopes de chaque côté.

Presser le jus d'un citron, puis assaisonner et monter avec une huile d'olive bien verte. Couper la tomate en petits cubes. Mélanger les herbes avec la tomate et verser la sauce au citron.

Dresser escalopes et salade d'herbes. Découper le deuxième citron en quartier pour accompagner la viande.

Notes :