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

Escalopes de veau aux herbes

Ingrédients

Préparation

Mélangez la chapelure avec le thym, ½ càc de curry en poudre, et ½ càc de 4 épices.

Pour la sauce, mélangez 2 pots de yaourt avec le jus d'un citron et une petite botte de coriandre hachée.

Battez lez oeufs. Passez les 4 escalopes d'abord dans la farine, l'oeuf et puis dans la chapelure.

Dans une poêle chauffez de l'huile d'olive et faites cuire les escalopes.

Notes :