

Côte de Veau Panée au Parmesan (Milanaise)

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- Côtes de Veau	1 belle
- Farine	2-3 c à soupe
- Oeufs	1
- Lait	10 cl
- Chapelure	6 c à soupe
- Parmesan Râpé	3 c à soupe
- Beurre de Cuisson	
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Placez la farine dans une première assiette.
- Fouettez l'œuf avec le lait dans une seconde assiette creuse. Salez et poivrez.
- Mélangez la chapelure avec le parmesan dans une troisième. Salez et poivrez.
- Passez successivement la côte de veau dans la farine, puis l'œuf battu et enfin la chapelure. Réservez au frigo au moins 2 heures afin de fixer la panure.
- Dans une grande poêle antiadhésive, faites fondre du beurre de cuisson doucement et faites-y saisir la côte de veau panée doucement en la retournant délicatement afin de ne pas casser la croûte.
- La viande doit encore être légèrement rosée.
- Coupez en portions et servez.



Remarque:

Repos au frais: 2 heures