

Escalopes de veau panées au son, sauce à l'estragon

Nombre de personnes : 2

Temps de préparation : 30 minutes

Ingrédients :

- 2 œufs
- 100 g de son de blé
- 400 g d'escalopes de veau
- 2 tomates
- Sel
- Poivre
- 1 c à soupe d'estragon
- 15 cl de crème fraîche épaisse

Recette :

- Préchauffez le four sur 150-160°C.
- Battez les œufs dans une assiette à soupe, salez et poivrez. Versez le son de blé dans une assiette plate.
- Passez les escalopes de veau dans les œufs puis dans le son en les pressant légèrement.
- Saisissez-les dans une poêle beurrée.
- Disposez les escalopes dans un plat allant au four et réservez-les au chaud.
- Déglacez ensuite la poêle avec la crème fraîche.
- Assaisonnez la sauce et ajoutez l'estragon.
- Laissez épaissir légèrement.
- Servez avec des pâtes.