

Escalopes de veau au jambon de Parme

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 40 minutes

Ingrédients :

- 4 x 160 g d'escalopes de veau (brunir et servir du Delhaize)
- 25 g de beurre
- 8 tranches de jambon de Parme
- 2 jaunes d'œufs
- Chapelure
- Parmesan
- Sel
- Poivre

Recette :

- Battez les jaunes d'œufs dans une assiette creuse, salez et poivrez. Dans une assiette plat, versez la chapelure.
- Passez les escalopes de veau successivement dans les jaunes d'œufs puis dans la chapelure. Placez-les ½ heure au frigo.
- Faites chauffer le beurre dans une poêle, ajoutez les escalopes et faites-les dorer 5 à 6 minutes.
- Pendant ce temps, dans une autre poêle, faites griller les tranches de jambon de Parme sans adjonction de graisse.
- Dressez chaque escalope sur une assiette, déposez par dessus une tranche de jambon grillé et agrémentez d'un peu de parmesan.
- Servez avec des pâtes au beurre (pâtes spéciales de préférence ...)