

Escalope de Poulet à la Milanaise

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- | | |
|-------------------------|----------|
| - ESCALOPE(S) DE POULET | 4 belles |
| - CHAPELURE | 50g |
| - PARMESAN RAPE | 50g |
| - OEUF(S) | 1 |
| - PARMESAN EN COPEAUX | qq. |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Dans une première assiette creuse, battez les œufs. Salez et poivrez.
- Dans une seconde, mélangez la chapelure avec le parmesan. Salez et poivrez.
- Passez successivement les escalopes de poulet dans l'œuf puis le mélange à base de chapelure. Réservez au frais.
- Faites chauffer du beurre dans un poêle et déposez-y les escalopes.
- Faites-les dorer sur toute les faces puis baissez le feu et poursuivez la cuisson jusqu'à obtention de la couleur de chair souhaitée.
- Servez avec quelques copeaux de parmesan en option.

Remarque:

Servez avec des pâtes et une sauce : par exemple, une sauce tomates au basilic.

