

## Escalopes de Veau aux Amandes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

### Ingrédients:

- AMANDES EFFILÉES	100 g
- CHAPELURE	100 g
- OEUF(S)	2
- FARINE	50 g
- ESCALOPE(S) DE VEAU	650 g
- SEL	
- POIVRE	
- BEURRE DE CUISSON	



### Recette:

- Dans une assiette creuse, mélangez les amandes et la chapelure.
- Dans une autre assiette creuse, battez les œufs. Salez et poivrez.
- Dans une troisième, placez la farine.
- Passez les escalopes successivement dans la farine, puis les œufs et enfin le mélange chapelure-amandes.
- Réservez au frigo pendant 30 minutes au moins (pour fixer la panure).
- Faites-les dorer dans du beurre chaud à feu moyen. Salez et poivrez.