



La vraie « Wiener Schnitzel »

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 escalopes de veau très fines
- 2 blancs œufs battus
- 200 g de chapelure fine
- 4 c à s de farine
- Huile végétale
- Du beurre clarifié
- Un peu de pulpe de citron
- Une tomate coupée en dés
- Quelques caprons pour la déco
- Une orange non traitée
- Sel et poivre

Préparation

1. Demandez à votre boucher de couper de très fines tranches d'escalopes de veau. Au besoin, frappez-les à l'aide d'un rouleau pour les affiner davantage entre 2 feuilles de papier sulfurisé. Salez et poivrez ;
2. Panez les escalopes à l'anglaise en les passant dans la farine, puis dans le blanc d'oeuf et enfin dans la chapelure ;

3. Faites chauffer 3 cuillères à soupe d'huile et le beurre clarifié dans une grande poêle ;
4. Lorsqu'elle est bien chaude, faites dorer les escalopes environ 3 minutes de chaque côté. La chapelure doit devenir croustillante.

Dressage

1. Disposez les escalopes sur du papier absorbant. Saupoudrez de fleur de sel
2. Garnissez avec de la pulpe de citron, des dés de tomates et quelques caprons. Râpez un peu d'écorce d'orange par-dessus.
3. Accompagnez les schnitzel d'une salade de petites pommes de terre grenailles à la fleur de sel.

Astuces :

- *Vous pouvez réaliser cette recette avec des escalopes de porc ;*
- *Pour donner un petit goût épicé aux « schnitzel », ajoutez une pincée de piment d'Espelette dans la chapelure.*