



Les plats principaux

Schnitzel Viennois

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 escalopes de veau
2 œufs (battus)
100 grammes de farine
100 grammes de chapelure
citron (quartiers)
huile de tournesol
poivre
sel

Méthode de préparation

Aplatissez les escalopes autant que possible. Salez et poivrez-les des deux côtés. Passez la viande soigneusement dans la farine et les œufs. Pas un endroit ne peut rester sec. Passez-les ensuite dans la chapelure. Pressez-les prudemment. Réchauffez dans une grande poêle suffisamment d'huile de tournesol pour que les schnitzels y surnagent totalement.

Ne déposez la viande que quand l'huile commence à mousser en sifflant. Cuisez la viande 3 minutes puis retournez-la avec une spatule. Cuisez-la bien mordorée. Faites égoutter les schnitzels sur du papier de cuisine et servez-les avec les quartiers de citron. Évidemment une petite salade fraîche est aussi la bienvenue.

