



Les plats principaux

Schnitzel de Vienne avec tranches de pommes de terre rôties et compote de pommes

Pour 4 personnes.

Ingrédients

Pour les schnitzels

4 escalopes de veau
80 grammes de chapelure
50 grammes de farine
4 œufs
huile de tournesol
beurre
poivre
sel

Autres ingrédients

700 grammes de pommes de terre (cuites)
2 quarts de mousseline de pomme
beurre
sel marin

Méthode de préparation

Déposez les escalopes une par une entre 2 feuilles fraîcheur et battez-les prudemment avec le fond d'une poêle à crêpe jusqu'à ce que les escalopes n'aient plus qu'une épaisseur de 4 mm. Vous pouvez aussi laisser faire cela par le boucher. Salez et poivrez les deux côtés de la viande.

Battez les oeufs dans un petit plat, saupoudrez la farine sur une assiette plate et la chapelure sur une autre assiette plate. Passez chaque escalope dans la farine puis dans les oeufs et laissez égoutter un peu puis terminez par une couche de chapelure qui recouvre complètement le schnitzel.

À feu moyen chauffez le beurre et l'huile de tournesol dans une poêle. Cuisez les schnitzels bien dorés sur les deux faces. Ajoutez de la matière grasse supplémentaire si nécessaire. Faites ensuite égoutter sur une feuille de

papier
de cuisine.

Coupez les pommes de terre refroidies en tranches épaisses. Chauffez un peu de beurre dans une poêle et rôtissez les tranches de pommes de terre bien dorées sur les deux faces. Saupoudrez un peu de sel de mer sur les tranches de pommes de terre.

Réchauffez la compote de pommes au micro-ondes puis répartissez-la sur les assiettes. Servez ensuite les tranches de pommes de terre et les schnitzels.

