



Kalfslapje alla Milanese



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

800 grammes d'escalopes de veau
farine
1 noisette de beurre
1 tiret de vin blanc (sec)
1 citron (épluché et coupé en rondelles)
1 citron (jus)
250 grammes de champignons (coupés en fines lamelles)
sel et poivre
1 poignée de persil plat

Méthode de préparation

- 1.** Posez deux feuilles de film plastique sur votre plan de travail, et pliez-les en 2. Disposez-y les escalopes de veau, puis aplatissez-les à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Salez et poivrez.
- 2.** Farinez les escalopes de veau.
- 3.** Laissez fondre le beurre dans une poêle, et faites-y dorer la viande.
- 4.** Réservez. Déglacez la poêle au vin blanc. Ajoutez-y le jus et les rondelles de citron. Salez et poivrez.
- 5.** Laissez fondre du beurre dans une poêle, et faites-y revenir les champignons à feu vif.
- 6.** Salez et poivrez. Ajoutez les champignons cuits à la sauce au citron.
- 7.** Replacez les escalopes de veau dans la poêle avec la sauce.
- 8.** Décorez de persil plat.
Accompagnez de pâtes.