



# Côtelette de veau à l'italienne et purée de panais



**Temps de préparation**

30 min à 1h



**Difficulté**

Facile



# Ingrédients

## **Pour les côtelettes de veau :**

4 kalfskoteletten  
sel et poivre  
1 tasse de farine  
2 œufs (battus)  
1 tasse de panko  
1 tasse d'amandes effilées  
1/2 tasse parmesan (râpé)  
huile d'olive

## **Pour la purée de panais :**

500 grammes de pommes de terre (farineuses)  
500 grammes panais  
sel  
5 décilitres de lait  
50 grammes de beurre  
noix de muscade  
poivre noir  
1 bouquet de mâche  
1 oignon rouge (en rondelles)

# Méthode de préparation



- 1.** Séchez les côtelettes et salez et poivrez-les bien. Passez-les successivement dans la farine, les œufs et un mélange de panko, d'amandes effilées et de parmesan. Laissez-les figer quelques instants, puis faites-les dorer des deux côtés dans de l'huile d'olive. Poursuivez la cuisson pendant 10 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.
- 2.** Pour la purée de panais, épluchez les pommes de terre et les panais. Faites-les cuire dans de l'eau légèrement salée. Égouttez-les et ajoutez le lait, le beurre, la noix de muscade et le poivre. Écrasez le tout au presse-purée pour obtenir une purée onctueuse et lisse.
- 3.** Accompagnez la viande de purée. Garnissez de salade de blé et de rondelles d'oignon rouge.