

Escalopes de veau Parmigiana



Nous vous conseillons de faire cette recette en plus grande quantité, afin de faire congeler les portions supplémentaires et les avoirs à la portée de la main pour les repas pressés.

Décongeler 2 ou 3 paquets (de 4 escalopes) la veille au réfrigérateur ou la journée même dans l'eau froide. Ne pas utiliser l'eau tiède ou chaude qui est mauvaise pour la prolifération des bactéries.



Astuce pour en avoir d'avance : Suivre les étapes énoncées ci-dessous pour paner les escalopes de veau. Mettre la garniture et ne pas mettre au four. Congeler le tout sur une plaque et les emballer par la suite dans un plat de congélation ou un sac à glissière refermable.

Avant le repas, sortir les escalopes du congélateur et les mettre directement au four environ 10-12 minutes à 375°F.

Ingrédients:

- * 2 Tasse de chapelure de style *Panko*
- * 2 Tasse de farine blanche
- * 2 œufs
- * 4 c. à soupe de beurre
- * 4 c. à soupe d'huile de canola
- * Sauce tomate épaisse
- * Tranches de Prosciutto
- * Beurre à l'ail
- * Fromages (mélangé avec du parmesan)
- * Persil frais haché

Panner les escalopes :

1. Dans une première assiette, **placer** la farine. Dans la seconde assiette, **battre** légèrement les œufs. Dans la dernière assiette, **placer** la chapelure.
2. **Enrober** les escalopes dans la farine. **Secouer** pour en retirer l'excédent. **Tremper** les escalopes dans l'œuf battu et **égoutter** légèrement. **Enrober** de chapelure.
3. Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen, **chauffer** le beurre et l'huile (il est important de combiner les deux pour éviter que le beurre brûle). **Dorer** deux escalopes à la fois. **Ajouter** de l'huile pendant la cuisson au besoin. **Éponger** les escalopes sur un papier absorbant avant de les **déposer** sur une plaque de cuisson.

Faire la garniture parmigiana :

1. **Préchauffer** le four à 350°F.
2. **Placer** les escalopes dans un bol de style pyrex. **Ajouter** des tranches de prosciuttos au goût dessus.
3. **Déposer** de la sauce tomate épaisse sur le dessus.
4. (Facultatif) Pour encore plus de goût et de texture vous pouvez **ajouter** des champignons préalablement grillés dans le beurre à l'ail.
5. **Mélanger** 4 types de fromage (ceux que vous avez à la maison) n'oubliez pas le parmesan c'est celui qui donnera le plus de goût.
6. **Enfourner** jusqu'à ce que ce soit bien gratiné et chaud jusqu'au centre.
7. **Terminer** en déposant du persil fraîchement haché sur le dessus avant de servir.

Laissez aller vos papilles !