



# Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions  
M a d e v i s e : V i t e , b e a u e t b o n !*



## Escalopes milanaises



### INGREDIENTS : 2 personnes

2 escalopes de veau  
Chapelure  
Parmesan râpé  
1 œuf  
Farine  
Beurre  
Huile d'olive  
Sel, poivre  
Citron

### PREPARATION :

Préparer 3 assiettes, la première avec de la farine ; la deuxième avec l'œuf battu en omelette avec un filet d'huile d'olive ; une troisième avec la chapelure et le parmesan râpé (un tiers de parmesan râpé pour deux tiers de chapelure).

Passer les escalopes successivement dans la farine, l'œuf et le mélange chapelure/parmesan.

Mettre un mélange beurre/huile à fondre dans une poêle jusqu'à ce qu'il devienne mousseux.

Faire cuire les escalopes 5 minutes de chaque côté jusqu'à ce que les escalopes prennent une jolie couleur.

Servir avec des tranches de citron et des pâtes.

**Les Délices de Mimm**

<http://www.delicesdemimm.com/>