




PICCATAS DE VEAU ET POMMES DE TERRE GRENAILLES

Ingrédients		
	2 pers.	4 pers.
Escalopes de veau	2	4
Farine	40 g	60 g
Œufs	2	2
Chapelure	40 g	60 g
Jus de veau	15 cl	20 cl
Pommes de terre grenailles	550 g	800 g
Huile d'olive	6 cl	8 cl



Réalisation de la recette

 Préparation : 15 mn

 Cuisson : 15 mn

1. Les pommes de terre grenailles

- Lavez soigneusement les pommes de terre, les couper en rondelles fines puis les faire revenir dans une poêle bien chaude avec de l'huile d'olive. Assaisonnez avec du sel et du poivre.

2. Les piccatas de veau

- Taillez les escalopes de veau en trois, puis les aplatir si nécessaire à l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou le dessous d'une casserole.
- Disposez les piccatas de veau dans la farine, bien les enrober, les retirer et les plonger dans le bol d'œufs battus, les égoutter et les paner dans la chapelure.
- Dans une poêle chaude, ajoutez l'huile d'olive et cuire les piccatas de veau, en fin de cuisson, ajoutez un peu de beurre.
- Dans une casserole, faire réduire le jus de veau.

3. Le dressage

- Dans une assiette, disposez les pommes de terre grenailles, puis trois piccatas de veau panées, ajoutez un peu de jus de veau réduit.
- Pensez à disposer quelques grains de fleur de sel.
- Bonne dégustation de ces piccatas, plat typique d'Italie.

