

Escalopes de veau panées aux noisettes

Pour 4 personnes

4 escalopes de veau

40g de poudre de noisette

60g de chapelure

1 œuf

100g de farine

Battez l'œuf dans une assiette, versez la farine dans une deuxième et mélangez la chapelure et la poudre de noisette dans une troisième.

Passez chaque escalope dans la farine, puis dans l'œuf battu et enfin dans la chapelure aux noisettes.

Mettez les escalopes à cuire dans une poêle avec un filet d'huile d'olive, 5 minutes de chaque côté à feu moyen. Servez aussitôt.