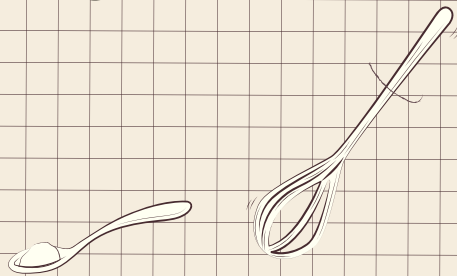


Escalope de dinde Milanaise



NIVEAU : 

INGRÉDIENTS - 4 PERSONNES

- 4 escalopes de dindes
- 100gr de farine
- 100gr de chapelure fine
- 3 oeufs
- 1 citron
- Basilic
- Huile d'olive
- Sel & Poivre
- Parmesan râpé

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à th 5 (150°). Placez chaque escalope entre 2 feuilles de film plastique, et aplatissez-les avec un rouleau à pâtisserie, pour qu'elles soient aussi fines que possible.
2. Mettez la farine dans un plat creux, la chapelure dans un autre et cassez les oeufs dans un troisième. Battez-les légèrement à la fourchette. Salez et poivrez les escalopes sur les deux faces.
3. Passez les escalopes d'abord dans la farine sur les deux faces, puis dans les oeufs battus, et enfin enrobez-les de chapelure. Placez-les au frais pendant 10 à 15 minutes.
4. Faites chauffer de l'huile dans une grande poêle. Faites-les cuire 5 min de chaque côté. Procédez en plusieurs fois, car les escalopes sont grandes (remettez un peu d'huile au fur et à mesure).
5. Gardez les escalopes cuites dans le four, porte entrouverte. Servez très chaud, avec des quartiers de citron et du basilic, accompagnez de spaghettis au parmesan, ou de salade verte.

ET VOILÀ!

BON APPÉTIT !