



ESCALOPE DE VEAU À LA MILANAISE ET TAGLIATELLES

Une recette classique et savoureuse d'escalope de veau à la milanaise, accompagnée de pâtes fraîches maison.

- **Le Veau** est sélectionné par **Didier de la Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant une viande tendre et pleine de saveurs.
- **Les Pâtes** sont réalisées par Stéphane des Pâtes Fraîches.

LES INGRÉDIENTS



**Escalope de veau
panée**
180g



Tagliatelles
150grs



Citron
1 jus



Parmesan
30g



Sauce tomate
100g

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Huile d'olive

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Cuire les pâtes : portez à ébullition une grande casserole d'eau salée. Plongez les pâtes fraîches dans l'eau bouillante (et suivre les instructions de cuisson sur le paquet) , jusqu'à ce qu'elles soient al dente. Égouttez -les bien et rajoutez une noix de beurre.

ÉTAPE 2

Faites chauffer l'huile d'olive (ou un mélange d'huile et de beurre) dans une poêle à feu moyen. Lorsque l'huile est bien chaude, déposez l'escalope dans la poêle. Faites cuire 2 à 3 minutes de chaque côté, jusqu'à ce que la panure soit dorée et croustillante et que la viande soit bien cuite.

ÉTAPE 3

Dans une poêle avec un peu d'huile d'olive faites chauffer la sauce tomate.

ÉTAPE 4

Ajoutez un filet de citron sur l'escalope, la sauce tomate et le parmesan sur les pâtes. Régalez vous!



CONSEILS ET ASTUCES

Vous pouvez rajouter des feuilles de basilic sur le plat pour plus de fraîcheur.