



## 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.