

Difficulté 

Viande : Veau

Morceaux : Noix

Escalope de Veau du Limousin farcie panée



Recette de Alain LONGEVAL
Restaurant l'Abattoir (87-Limoges)



TEMPS

Préparation : 1 h

Modes de cuisson : à bouillir

Temps de cuisson : 10 min



PARTS

Recette pour 4 personnes



INGRÉDIENTS

- 4 escalopes de veau
- 100 g carottes
- 100 g poireaux
- 100 g céleri
- 200 g fromage blanc égoutté
- 50 g chorizo

Pour l'anglaise :

- 100 g farine
- 100 g œuf
- huile
- 100 g chapelure
- 50 g parmesan



PRÉPARATION

1. Préparer la julienne (découper en lamelles 100 g de carottes, 100 g de poireaux, 100 g de céleri)
2. Détailler en mini brunoise le chorizo
3. Préparer la farce avec le fromage blanc, la julienne, le chorizo et le sel
4. Farcir et rouler les escalopes (on peut parer les escalopes en formant 1 rectangle)
5. Fermer avec du film en double et lier les deux extrémités (étanchéité)
6. Pocher 5 minutes dans de l'eau fréillante puis laisser refroidir
7. Préparer l'anglaise, farine et chapelures (pain et parmesan mélangés)
8. Fermer les escalopes roulées, plonger dans l'anglaise, rouler dans la chapelure (conseil: retremper dans l'anglaise puis dans la chapelure)
9. Faites frire à 180° dans un sautoir avec 2 ou 3 cuillères d'huile
10. Dresser avec le surplus de julienne. L'ensemble s'accommode bien avec une purée de carotte ou autres légumes

Crédit photo Philippe Pêcher