

Bon appétit !

© Tous droits réservés - Brin d'herbe



Aiguillettes de veau panées pain et speculoos

Ingrédients

- 4 petites escalopes de veau bien fines
- Un peu de farine
- 1 oeuf battu avec une cuillère à soupe d'eau
- 4 speculoos
- 4 tartines de pain sec
- 200 g de carottes
- 600g de pommes de terre
- 40g de beurre pour la purée + 20g pour le service + 20g pour la cuisson
- 20 cl de lait
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Poivre et sel

Recette

Épluchez les carottes et les pommes de terre et coupez les pommes de terre en morceaux et les carottes en rondelles. Mettez le tout dans une casserole, couvrez d'eau et faites cuire environ 25 mn, de sorte que les légumes soient tous suffisamment tendres pour être écrasés. Pendant ce temps, salez et poivrez chaque escalope et déposez-les sur une planche à découper. Mixez le pain sec et les speculoos pour obtenir votre chapelure. Farinez chaque escalope, puis passez-les dans l'oeuf battu, puis la chapelure. Faites chauffer un mélange de beurre et d'huile d'olive dans une poêle. Quand le mélange est chaud, faites cuire les escalopes à feu moyen, environ 3 mn de chaque côté (à ajuster selon la taille des morceaux). Egouttez les légumes et les passer au moulin à légumes (grille fine) ou les écraser au presse-purée selon la consistance voulue. Mélangez-les à la cuillère en bois avec le lait et le beurre. Pilez les noisettes grossièrement et les mélanger à 20g de beurre fondu. Dressez les assiettes avec la purée, une escalope panée tranchée par assiette et terminez par un peu de beurre fondu et de noisettes. Variantes possibles : vous pouvez utiliser du pain d'épices à mélanger au pain sec à la place des speculoos, pour une chapelure un peu plus humide mais tout aussi savoureuse. Photos © Elsa Roussillat / DansMacuzine