20 min. 4 pers. facile

Escalope de volaille au parmesan

4 escalopes de volaille
30 g de beurre
50 g parmesan
50 g farine
2 p oeufs
100 g de chapelure
1/2 paquet de mesclun
8 tomates cerises
2 brins de persil plat
1 citron
2 cl de vinaigre balsamique
8 cl huile d'olive
sel, poivre

1. Batter les escalopes
2. Préparer les oeufs battus
3. Paner à l'anglaise (farine, oeufs battus et chapelure avec parmesan)
4. Quadriller les escalopes
5. Peler à vif le citron
6. Sauter dans une poêle les escalopes avec huile et beurre durant 3 min sur 9 et finir sur 4
7. Confire dans une poêle les demis tomates cerises 2 min sur 9 finir sur 4
8. Dresser les ardoises avec la salade assaisonnée et tomates cerises
9. Ajouter la viande, la rondelle de citron et la feuille de persil plat

Mes notes :