

ESCALOPE MILANESE

"C'est une escalope milanaise revisitée, plus épaisse, croustillante à l'extérieur et rosée à l'intérieur, grâce à une cuisson en deux temps." - Simone




Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

- 4** pavés de 250 g de longe de veau
- 400 G** de panko
(chapelure japonaise)
- 100** de farine
- 5** jaunes d'œuf
- 1** bouquet de thym et romarin
- 2** gousses d'ail
- Sel et poivre

RÉALISATION

- 1.** Faire fondre le beurre clarifié dans une poêle. Y jeter du thym, du romarin et les gousses d'ail. Lorsque le beurre est entièrement fondu, couper le feu et laisser la température du beurre descendre à 56°C.
 - 2.** Cuire les escalopes dans le beurre clarifié une dizaine de minutes de chaque côté, à 56°C. La viande doit légèrement colorer tout en restant rose au cœur. Déposer les escalopes sur du papier absorbant pour retirer l'excédent de gras.
 - 3.** Verser le beurre clarifié dans un bol et laisser reposer au réfrigérateur. Le jus de viande va couler au fond du bol tandis que le beurre clarifié figera au-dessus. Vous pourrez ainsi le récupérer pour le réutiliser!
 - 4.** Passer les escalopes dans la farine. Badigeonner généreusement les escalopes de jaune d'œuf. Saler. Recouvrir les escalopes de panko et presser légèrement les escalopes à la main pour que le panko accroche bien à leur chair.
 - 5.** Faire fondre le beurre clarifié (préalablement récupéré de la première cuisson des escalopes) dans une poêle en inox. Lorsque le beurre fondu commence à fumer, saisir les escalopes. Lorsqu'elles sont bien colorées, poser les escalopes sur du papier absorbant pour retirer l'excédent de gras.
-  **Contrairement au beurre classique, le beurre clarifié peut être chauffé à très haute température sans brûler. Si vous n'avez pas de beurre clarifié, préférez une huile végétale (tournesol ou colza) qui ne brûlera pas à haute température.**
- 6.** Servir immédiatement, avec une salade de saison ou des pommes de terre rôties.

