

Les escalopes de Veau panées

Préparation 10 min, cuisson 10 min

- 6 escalopes
- 2 œufs
- 60g de beurre
- chapelure
- persil

Battez les œufs et passez-y les escalopes, puis dans la chapelure.

Faites chauffer le beurre dans une poêle et cuisez les escalopes 5 min de chaque côté.

Salez, poivrez, servez avec le jus de cuisson et le persil.