



Schnitzel de veau et salade de pommes de terre épicée



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

4 escalopes de veau
1 tasse de farine
2 œufs (battus)
2 tasses de panko
1 kilogramme de pommes de terre (à chair ferme)
4 œufs
4 cuillères à soupe de mayonnaise fraîche
1 cuillerée à thé de moutarde
1 bouquet de cresson
1 bouquet de cressonnette
4 jeunes oignons (émincés)
huile d'arachide
sel et poivre
1 citron (en quartiers)

Méthode de préparation

- 1.** Déposez une feuille de papier sulfurisé sur chaque escalope de veau. Aplatissez la viande à l'attendrisseur ou avec le fond d'une petite poêle. Retournez les escalopes de veau dans la farine, dans les œufs et ensuite dans le panko. Laissez-les se figer au réfrigérateur.
- 2.** Faites cuire les pommes de terre en robe des champs dans de l'eau légèrement salée.
- 3.** Faites cuire les œufs pendant 9 minutes, puis passez-les sous l'eau froide. Écalez les œufs et coupez-les en deux.
- 4.** Égouttez les pommes de terre et épluchez-les. Coupez-les en quartiers. Laissez refroidir. Mélangez-les avec la mayonnaise et la moutarde et ensuite avec le cresson, la cressonnette et les jeunes oignons. Ajoutez les œufs.



- 5.** Dans une grande poêle, faites chauffer une couche d'huile d'arachide. Faites dorer les escalopes de chaque côté, salez et poivrez-les.
- 6.** Accompagnez-les de salade de pommes de terre. Garnissez de quartiers de citron.