Côtelette de veau à l’italienne et purée de panais

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

Pour les côtelettes de veau :

4 kalfskoteletten
sel et poivre
1 tasse de farine
2 œufs (battus)
1 tasse de panko
1 tasse d'amandes effilées
1⁄2 tasse parmesan (râpé)
huile d'olive

Pour la purée de panais :

500 grammes de pommes de terre (farineuses)
500 grammes panais
sel
5 décilitres de lait
50 grammes de beurre
noix de muscade
poivre noir
1 bouquet de mâche
1 oignon rouge (en rondelles)

Méthode de préparation

1. **Séchez les côtelettes et salez et poivrez-les bien. Passez-les successivement dans la farine, les œufs et un mélange de panko, d'amandes effilées et de parmesan. Laissez-les figer quelques instants, puis faites-les dorer des deux côtés dans de l'huile d'olive. Poursuivez la cuisson pendant 10 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.**

2. **Pour la purée de panais, épluchez les pommes de terre et les panais. Faites-les cuire dans de l'eau légèrement salée. Égouttez-les et ajoutez le lait, le beurre, la noix de muscade et le poivre. Écrasez le tout au presse-purée pour obtenir une purée onctueuse et lisse.**

3. **Accompagnez la viande de purée. Garnissez de salade de blé et de rondelles d'oignon rouge.**