



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