



Schnitzel de veau aux pommes de terre rôties



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

4 grandes escalopes de veau
1 tasse de farine
2 œufs
1 tasse de panko ou de chapelure
1 kilogramme de bintjes (coupées en quartiers)
huile d'olive
3 brins de thym
1 bulbe d'ail (coupée en deux)
1 décilitre d'huile d'arachide
100 grammes de beurre
1 citron (en rondelles)
1 bouquet de persil plat frais ciselé
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Posez une grande feuille de papier cuisson sur le plan de travail. Placez une escalope de veau sur le papier cuisson. Recouvrez-la d'une autre feuille de papier cuisson. Aplatissez la viande à l'aide d'un attendrisseur (ou du dos d'une cuillère en bois). Faites de même pour les 4 escalopes de veau. Épongez-les et salez et poivrez des deux côtés. Passez-les ensuite successivement dans la farine, les œufs battus et le panko. Laissez reposer une heure au réfrigérateur.
- 2.** Préparez les pommes de terre rôties : séchez bien les pommes de terre et mélangez-les avec l'huile d'olive dans une lèchefrite. Salez. Ajoutez le thym et l'ail. Laissez cuire ± 45 minutes dans un four préchauffé à 180 °C. De temps en temps, secouez la lèchefrite. Vérifiez la cuisson des pommes de terre et gardez-les au chaud dans le four à 90 °C.



- 3.** Faites chauffer l'huile d'arachide et le beurre dans une grande poêle (ou deux poêles). Attendez que la matière grasse soit bien chaude. Déposez délicatement les schnitzels panés côte à côte et faites-les dorer. Retournez-les et continuez à les faire dorer. Baissez le feu et poursuivez brièvement la cuisson.
- 4.** Laissez la viande égoutter sur du papier absorbant et servez avec les pommes de terre.
- 5.** Garnissez de quartiers de citron et de persil.