L'escalope de veau au Gruyère suisse et viande des Grisons

15/03/2016 à 09h44

Par Paul Blouet

Pour 1 personne(s)

Ingrédients :

- 4 escalopes de veau très très fines
- 12 fines tranches de Gruyère
- 8 tranches de viande des Grisons
- 2 œufs
- 2 cuillères à soupe de farine
- 3 cuillères à soupe de chapelure

Préparation :

- Etalez les escalopes de veau, assaisonnez légèrement de sel et poivre, recouvrez au maximum de fines tranches de viande des Grisons puis de gruyère ; roulez très serré les escalopes une par une de 5 cm de diamètre, tenez avec l'aide de pics en bois pour empêcher qu'elles se déroulent pendant la cuisson ;
- Passez-les à la faine puis à l'œuf battu et finissez avec la chapelure ;
- Faites cuire à la poêle avec un filet d'huile d'olive les rouleaux d'escalopes au feu moyen voir doux 5 minutes pour obtenir une jolie coloration dorée ;
- Coupez en médaillons : en tranches de biais de 2 cm, disposez en cercle ou demi-cercle avec une salade de roquette.

L'astuce du chef :

Plus les escalopes sont fines et plus il est facile de rouler l'escalope. Ne faites pas cuire trop fort ni trop longtemps sinon la viande risque de devenir dure et sèche. Se déguste très bien avec un filet de jus de citron.