



ESCALOPE EN PANURE DE LÉGUMES

Ingrédients

| | |
|----------|--|
| 1,000 kg | Jarret (ou coin) de porc ou de veau, préparé |
| 1.000 kg | Masse totale |

Suggestion de panure

| | |
|-------------------------------|-----------------|
| Farine à panade sans blé..... | N° d'art. F636 |
| Kale Parsley Crumbs | N° d'art. 21801 |
| ou | |
| Red Beet Crumbs..... | N° d'art. 21800 |
| ou | |
| Orange Carrot Crumbs..... | N° d'art. 21798 |

Instructions

1. Couper le jarret de porc ou de veau en tranches d'env. 150 g et pratiquer une incision.
2. Recouvrir la viande de farine à panade.
3. La paner ensuite avec les veggie crumbs.

Préparation

1. Dans une poêle, faire dorer l'escalope des deux côtés dans de la graisse de cuisson.

Remarque

Servir avec de la salade de pommes de terre, des pommes de terre persillées ou des pommes de terre sautées.