

Piccata de veau à la Florentine, cheveux d'ange et épinards

6 personnes

12 escalopes de veau - 50 gr.
1 oeuf
2 c.s. lait
3 c.s. panure
3 c.s. parmesan râpé
50 gr. beurre
400 gr. épinards
6 tomates
2 poignées de vermicelles
sel + poivre + paprika
beurre et huile

24 personnes

48 escalopes de veau - 50 gr 2,4 kg
4 oeufs
8 c.s. lait
12 c.s. panure
12 c.s. parmesan râpé
200 gr. beurre
2.4 kg épinards
24 tomates
2 paquets de vermicelles
sel + poivre + paprika
beurre et huile

Assaisonner les escalopes avec sel, poivre et paprika.

Les tremper dans le mélange lait et oeuf et les passer dans le mélange panure et parmesan râpé.

Rissoler à la minute les escalopes dans le beurre chaud.

Nettoyer, blanchir et passer au beurre les épinards.

Recouvrir les ½ tomates du reste du mélange panure et parmesan et les passer au grill.

Dorer doucement les vermicelles dans un peu l'huile, assaisonner, ajouter un bol d'eau, couper le feu et couvrir 10 minutes.

Service

Un lit de cheveux d'ange au centre de l'assiette, une piccata dessus par la moitié, une boule d'épinards de côté, une ½ tomate à côté.

MDI