

ESCALOPES DE VEAU VIENNOISE



« Escalopes de veau très aplaties, panées à l'anglaise, sautées, servies avec une garniture décorative de persil haché, de câpres concassées, de blancs et jaunes d'œufs durs hachés, de rondelles de citron pelé à vif, d'olives vertes dénoyautées et de filets d'anchois. Elles sont nappées de beurre noisette.

Suggestions de garnitures d'accompagnement : pommes sautées à cru, pommes miettes, Parmentier, rissolées, grenailles au beurre, spaghettis milanaise. »

DENRÉES POUR 8 COUVERTS	UNITÉS	QUANTITÉS
ÉLÉMENTS DE BASE		
- escalopes de veau* (8 x 0,150 kg)	kg	1,200
- beurre	kg	0,040
- huile d'arachide	l	0,08
PANURE À L'ANGLAISE		
- farine	kg	0,150
- œufs (entiers)	pièce	3
- huile d'arachide	l	0,04
- mie de pain	kg	0,300
GARNITURE VIENNOISE		
- œufs	pièce	3
- câpres	kg	0,080
- persil	kg	0,040
- citron (1 pièce)	kg	0,120
- filets d'anchois à l'huile (8 pièces)	kg	0,120
- olives vertes (8 pièces)	kg	0,080
FINITION		
- fond brun de veau lié	l	0,20
- beurre	kg	0,080
DÉCOR (FACULTATIF)		
- citrons (2 pièces)	kg	0,200
ASSAISONNEMENT		
- sel fin		PM
- poivre du moulin		PM
DURÉE MOYENNE DE PRÉPARATION : 1 H 10 MIN		
DURÉE MOYENNE DE CUISSON : 6 À 8 MIN		

* Peut se faire avec des escalopes de dinde.



TECHNIQUE DE RÉALISATION

1. Mettre en place le poste de travail - 5 min

Denrées, matériels de préparation, de cuisson et de dressage.

2. Préparer la panure à l'anglaise - 5 min (voir p. 454)

Tamiser et réserver la mie de pain dans une plaque à débarrasser.

Casser, assaisonner et battre les œufs avec une fourchette ou un petit fouet.

Ajouter l'huile et réserver l'anglaise dans une 2^{ème} plaque à débarrasser.

Répartir la farine dans une 3^{ème} plaque.

3. Paner les escalopes - 15 min (voir p. 454/455)

Vérifier et parer les escalopes si nécessaire.

Les aplatir entre 2 feuilles de film alimentaire à l'aide d'une batte à côtelettes.

Passer successivement les escalopes dans la farine, dans l'anglaise, puis dans la mie de pain.

Bien faire adhérer la mie de pain et quadriller les escalopes à l'aide du dos d'un couteau éminceur.

Réserver les escalopes panées en enceinte réfrigérée.

4. Préparer les éléments de la garniture viennoise - 20 min

Durcir les œufs (10 min environ à partir de l'ébullition).

Laver, équeuter, essorer, concasser et hacher le persil.

Peler à vif le citron, puis le détailler en 8 tranches régulières.

Rafrâchir et écaler les œufs durs, puis passer séparément les jaunes et les blancs au travers d'un gros tamis.

Dénoyauter les olives et les cercler d'un filet d'anchois, puis les disposer sur chaque tranche de citron pelé à vif.

Dissimuler la cavité de l'olive laissée à l'emplacement du noyau avec une câpre ou une petite branche de persil.

Égoutter et réserver les câpres (les concasser éventuellement si elles sont trop grosses).

5. Chauffer, réduire légèrement et assaisonner le fond brun de veau lié - 5 min

Le tamponner et le réserver à couvert.

6. Marquer les escalopes en cuisson - 15 min

Sauter les escalopes (côté quadrillé en premier) dans un grand rondau avec de l'huile et du beurre.

Surveiller attentivement la coloration, puis les retourner.

Finir la cuisson à feu doux durant quelques minutes.

Les débarrasser et les assaisonner légèrement à nouveau.

7. Dresser les escalopes - 5 min

Disposer aux extrémités du plat, en arc de cercle, les éléments de la garniture viennoise (câpres, blancs d'œufs, persil haché, jaunes d'œufs).

Disposer les escalopes légèrement en biais (dans le sens de la diagonale du plat), le côté quadrillé sur le dessus, en les chevauchant légèrement.

Verser délicatement autour des escalopes un cordon de fond brun de veau lié, puis les arroser de beurre noisette au moment de l'envoi du plat.

Placer une tranche de citron surmontée d'une olive et d'un filet d'anchois sur chaque escalope.

Festonner facultativement les bords du plat avec des demi-lamelles de citron.



VARIANTE EN VIDÉO
Escalope de veau viennoise
www.bpi-campus.com

Résultat

Escalopes de veau viennoise



ESCALOPES DE VEAU « CORDON BLEU »

1. Préparer les escalopes

Détailler 16 petites escalopes de 0,060 à 0,070 kg*.

Les aplatir entre 2 feuilles de papier plastifié légèrement humide. Leur donner une forme ovale et très régulière.

2. Réaliser le montage des escalopes

Recouvrir la planche à découper d'une feuille de papier sulfurisé humide ou d'un film alimentaire.

Disposer 8 escalopes (choisir les plus petites s'il y a lieu).

Les badigeonner avec de l'œuf entier battu et les assaisonner.

Les recouvrir d'une fine tranche de jambon très légèrement fumé et peu salé.

Parer les tranches de jambon de manière à ce qu'elles soient légèrement plus petites que les escalopes.

Placer une fine tranche de fromage sur chaque tranche de jambon.

Recouvrir d'une autre fine tranche de jambon, puis badigeonner à nouveau d'œuf battu à l'aide d'un pinceau.

Recouvrir avec les 8 autres escalopes (plus grandes de préférence) et bien souder les bords en appuyant fortement.

3. Paner les escalopes à l'anglaise

Bien faire adhérer la mie de pain et les quadriller avec le dos d'un gros couteau.

4. Marquer les escalopes en cuisson

Sauter les escalopes dans un mélange de beurre et d'huile.

Placer le côté quadrillé en premier, le laisser bien dorer, puis retourner les escalopes et finir la cuisson à feu plus modéré.

5. Dresser les escalopes

Les arroser de beurre noisette et de jus de citron, disposer une lamelle de citron pelé à vif sur chaque escalope.

* Des escalopes de 0,120 à 0,140 kg peuvent être utilisées. Dans ce cas, elles sont repilées « en portefeuilles ».



MATÉRIEL

- 3 plaques à débarrasser
- 3 petites calottes
- 1 batte à côtelettes
- 1 petit bain-marie
- 1 grande calotte
- 1 planche à découper
- 1 chinois étamine

CUISSON

- 1 grande poêle ovale ou 1 grand rondau plat
- 1 petite sauteuse
- 1 petite poêle ronde

DRESSAGE

- grands plats longs ou torpilleurs

PLATS SIMILAIRES

Côtes de porc panées à l'anglaise

- Paner les côtes de porc et les sauter au beurre clarifié.
- Les dresser en couronne en les intercalant avec une tranche de jambon ou de bacon sauté ou grillé.
- Arroser de beurre noisette.

Blancs de dinde panés Holstein

- Paner les blancs de dinde et les sauter au beurre clarifié.
- Disposer un œuf sauté à la poêle et paré sur chaque escalope.
- Quadriller avec des lanières de filets d'anchois.

Escalopes de veau milanaise

- Paner les escalopes à la milanaise (mélange de parmesan et de mie de pain).
- Sauter au beurre clarifié.
- Servir avec spaghettis ou macaronis accompagnés de parmesan râpé, d'une fondue de tomates et d'une sauce milanaise (voir aussi « médaillon de veau zingara » : fond brun de veau lié, tomate, madère, julienne de champignons, de truffes, de jambon et de langue écarlate).

Résultat

Escalopes milanaise

