

Escalope de porc, sauce au citron et à l'aneth

INGRÉDIENTS

- 10 côtelettes de longe de porc de 3,5 oz, désossées
- Sel et poivre
- 0,25 tasse de farine
- 2 œufs, battus
- 0,25 tasse de lait
- 1,5 tasse de chapelure
- 2 c. à thé de paprika
- 0,5 tasse d'huile

SAUCE

- 1 tasse de bouillon de poulet
- 2 tasses de crème sure
- 3 c. à soupe de jus de citron



DRESSAGE

- Déposer des légumes frais et du riz pilaf dans l'assiette.
- Déposer le poisson sur le riz.
- Napper avec 1 oz de sauce aux herbes.
- Parsemer de persil frais.

PRÉPARATION

1. Marteler les côtelettes de porc pour une épaisseur de ¼ pouce.
2. Dans trois bols séparés, paner chaque côtelette de longe de porc :
 1. Bol 1 – Farine, sel et poivre
 2. Bol 2 – Œufs et lait mélangés
 3. Bol 3 - Chapelure et paprika

CUISSON DES ESCALOPES

1. Enrober la côtelette de longe de porc dans la farine, tremper ensuite dans le mélange d'œufs et de lait, puis enrober de chapelure.
2. Cuire par lots. Faire chauffer l'huile dans une grande poêle, puis faire sauter les escalopes des deux côtés.
3. Déposer dans un plat d'hôtel et conserver au chaud.