

Escalope de veau en croûte de Panko, fondue de mozzarella fraiche, linguine et concassé de tomates italiennes au balsamique |

Recette pour 4 personnes



Description

Fines tranches d'escalope de veau en croûte de Panko, fondue de mozzarella di Buffala, accompagnées d'un concassé de tomates italiennes au vinaigre balsamique et linguine.

L'astuce du chef

Les escalopes de veau doivent être cuites au dernier moment afin de conserver tout le côté croustillant de la croûte de Panko.

Ingrédients

Pour les escalopes de veau

- 4 Unité(s) Escalope de veau
- 2 Unité(s) Oeuf
- 30 Gr Farine
- 100 Gr Mozzarella fraiche
- 150 Gr Chapelure japonaise (panko)
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Pour le concassé de tomates

- 400 Gr Tomates italiennes
- 2 Branche(s) Basilic
- 30 Ml Vinaigre balsamique blanc
- 4 Gousse(s) Ail
- 60 Ml Pâte de tomate
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Pour les linguine

- 250 Gr Linguine
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **40 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

Mise en place

Coupez les tomates italiennes en petits dés. Ciselez finement le basilic. Tranchez la mozzarella di Buffala et hachez l'ail.

Préparation des escalopes de veau en croûte

Salez et poivrez avant la cuisson. Farinez, puis déposez les escalopes de veau dans les œufs. Ensuite, égouttez et déposez dans la chapelure Panko. Dans une poêle chaude, versez un filet d'huile et faites saisir les escalopes pendant 2 minutes de chaque côté. Déposez les tranches de mozzarella sur les escalopes et terminez la cuisson au four environ 2 minutes pour faire fondre la mozzarella. Réservez au chaud.

Préparation du concassé de tomates

Dans une poêle avec de l'huile d'olive, faites revenir les tomates à feu moyen pendant 5 minutes, ajoutez l'ail et laissez cuire 3 min. Ajoutez le vinaigre balsamique et retirez du feu. Ajoutez ensuite le basilic, salez et poivrez.

Préparation des linguine

Dans un grand volume d'eau bouillante salée, faites cuire les linguine pendant 7 minutes, égouttez-les, arrosez d'huile d'olive, salez et poivrez.

Dressage de vos assiettes

Dans chaque assiette, déposez une escalope de veau, un joli dôme de linguine et le concassé de tomate sur le dessus.

Bon appétit!