

ESCALOPE PANEE FARCIE

- Petites escalopes de porc (ou veau, ou poulet)
- Tranches de tomates
- Oignon émincé
- Fromage
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Aplatir les escalopes. Saler et poivrer.

Poser 2 escalopes une à côté de l'autre puis déposer une tranche de jambon, puis des morceaux de fromage, 2 tranches de tomate, de l'oignon. Plier vos escalopes. Afin de maintenir l'escalope fermée j'ai utilisé de petites brochettes en bois.

Préparer la farine, l'œuf battu et la chapelure. Passer chaque escalope des deux côtés dans la farine, puis l'œuf et enfin dans la chapelure.

Faites chauffer l'huile dans votre poêle et faire dorer vos escalopes des deux côtés.