

ESCALOPE PANEE A LA MILANAISE ET SPAGHETTI SAUCE TOMATE

Bonjour à tous et bienvenue sur Foudis Love. J'espère que vous allez bien. Dans la vidéo d'aujourd'hui, je vais vous montrer comment préparer une escalope de vos panées à la milanaise, escalope de vos que vous pouvez bien sûr si vous le souhaitez remplacer par une escalope de poulet ou par une escalope de dinde. On accompagnera cet escalope avec un autre classique des spaghetti à la sauce tomate. Comme à chaque fois si mes vidéos vous plaisent, pensez à vous abonner et à activer la petite cloche d'notification pour être sûr d'un raté aucune recette. Pensez également aux petits pouces vers le haut. Y'en a-t-il des paroles et c'est des commentaires, je vous répondrai à coup sûr. On va commencer par préparer notre escalope. Ici, j'ai eu une escalope de vaut d'une épaisseur d'un centimètre environ. Le plus important c'est qu'elle soit de la même épaisseur sur toute sa longueur. Si ce n'est pas le cas, vous pouvez la platter à l'aide d'un marteau pour attendre-y à la viande ou avec un rouleau pâtissier. Je vous rappelle encore une fois que vous pouvez faire cette recette avec du poulet ou avec de la dinde si vous n'aimez pas le porc. Maintenant qu'on a déterminé la base de notre set, on va pouvoir l'assaisonner avec du sel, du poivre et de l'origan sur les deux faces. Après avoir assaisonné votre escalope, vous allez avoir besoin de trois assiettes. Vous remplirez la première avec de la farine. Ensuite, dans la deuxième assiette, vous allez battre deux œufs avec 5 centimètres de lait. Dans la troisième assiette, vous allez venir verser de l'achat-pleur-pancote. L'achat-pleur-pancote, c'est des millettes de peintes ou simplement. Et vous ajouterez également du parme-en-rapé. En virent là, moitié de ce que vous avez mis en chapeur. Et petit bonus pour les gourmands, juste avant j'ai fait griller du bacon de dinde que je verrai dur en poudre dans mon blender. Poudre de bacon qu'on va venir mélanger avec l'achat-pleur. Nos trois assiettes sont prêtes, on va maintenant venir plonger notre escalope dans la première, c'est-à-dire la farine. Faites en sorte que l'escalope sort entièrement recouverte de farine et retirez l'excédent avant de la plonger dans la deuxième assiette. En rouler là avec les œufs entièrement et égoutter avant de la plonger dans la troisième assiette. Une fois votre escalope entièrement recouverte de chapeur, faites une marche arrière et replongez-la à nouveau dans les œufs. Puis remettez-la à nouveau dans la chapeur. Et grâce à ces deux passages dans la chapeur, on aura une crotte plus épaisse et donc une escalope plus gourmande. Maintenant on va juste la laisser reposer 10 minutes au congélateur, ce qui va permettre de figer un peu mieux l'achat-pleur. 10 minutes c'est pile pour la ce qu'il nous faut pour nous faire une délicieuse s'estomate qui va accompagner notre escalope et nos spaghetti. Dans une crasse-rolle vous allez faire chauffer à feu moyen un peu de cuirasse au boulot-leave. Avant d'y faire frire, trois gousses d'ail achet pendant 20 à 30 secondes maximum, pas plus. Ensuite, réduisez le feu au minimum et versez dans la crasse-rolle 400g de pul de tomate. Vous remuez la sauce pendant une minute avant de venir la relever avec une demi-curelac à forte piment de cayenne ou une demi-curelac à forte de poivre noir. Vous ajoutez également une demi-curelac à forte d'origence éché ou de basilic séché et une demi-curelac à forte selle. Et pour finir si vous trouvez que votre tomate soit un petit peu acide, ajoutez une demi-curelac à forte de sucre en poudre. Vous mélangez bien, vous laissez mijoter tout ça pendant 5 minutes à feu d'eau et la sauce est prête. On va passer maintenant à accueillir de l'escalope. Vous allez verser trois à quatre cuillères à soupe dans une poêle chauffée à feu moyen. Pour savoir s'il lui est bien chaude, balancez-y un peu de chapelure. Si c'est le cas rajoutez 10g de beurre, baissez le feu et déposez votre escalope. Faut de la cuire 2 minutes à 230 secondes de chaque côté. Et maintenant, si tu es au va pouvoir passer à table. En ce moment même, je ne vous parle pas en direct des images et manger ça il y a quelques heures. Je vous assure que je me suis fait plaisir. Ne vous dis pas à refaire cet escalope et cet sous-tomate chez vous. En attendant, je vous dis à la prochaine recette. D'ici là, portez-vous bien. Ciao !