

# Wiener schnitzel {Escalope viennoise}

Pour 4 personnes / Préparation : 10 min / Cuisson : 10 min / Prix : €€ / Difficulté : ● ○ ○

## Ingrédients

1 œuf  
1 cuil. à soupe de lait  
1 cuil. à soupe d'huile de tournesol  
Farine  
Chapelure fine  
4 escalopes de veau  
1 citron  
Sel et poivre du moulin

## Matériel

3 assiettes  
1 rouleau à pâtisserie  
1 poêle

## Préparation

Dans une assiette, mélangez l'œuf avec le lait et l'huile. Salez et poivrez. Dans une autre assiette, disposez un peu de farine. Enfin, dans une troisième, disposez un peu de chapelure.

À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, tapez les escalopes pour les attendrir. Plongez-les ensuite successivement dans la farine, le mélange d'œuf et la chapelure. Faites cuire dans une poêle chaude agrémentée d'un filet d'huile. Retournez à mi-cuisson.

Servez chaque escalope avec un quartier de citron.