 **Escalopes au parmesan**

 **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 4 escalopes de veau
- farine
- 2 œufs
- 155 g de chapelure
- 30 g de parmesan râpé
- 1 càs de persil haché
- 250 g de mozzarella
- huile d'olive et de tournesol
- 1 kg de tomates mûres
- basilic frais
- 1 feuille de laurier
- 2 brins de thym frais
- 1 oignon
- 3 gousses d'ail
- sel & poivre du moulin**

**1 plaque à four
préchauffage du four à 190°C (chaleur tournante)**

**La fondue de tomates :**
Peler et épépiner les tomates. Les hacher grossièrement.Peler et hacher finement l'ail dégermé et l'oignon.Faire un bouquet avec le thym, le laurier et quelques tiges de basilic.
Faire suer l'oignon dans un filet d'huile d'olive.
Ajouter l'ail, les tomates et le bouquet garni.
Assaisonner, couvrir et laisser mijoter pendant 20 minutes.
Retirer le couvercle et continuer la cuisson pendant 45 minutes, jusqu'à ce que la sauce soit bien épaisse.Retirer le bouquet garni et rectifier l'assaisonnement. Réserver.

**La viande :**Couper la mozzarella en tranches.
Mélanger la chapelure, le parmesan et le persil dans un plat creux.Battre les œufs dans une assiette, saler et poivrer.
Enrober les tranches de viande de farine.
Les plonger dans l'œuf battu, les égoutter et les poser dans la chapelure en pressant bien pour la faire adhérer.
Faire chauffer de l'huile de tournesol dans une grande poêle.
Déposer les escalopes 2 par 2 dans l'huile chaude et laisser dorer 3 minutes de chaque côté.
Retirer l'excès de gras à l'aide d'un essuie-tout puis disposer les escalopes côte à côte sur la plaque du four.Recouvrir chaque escalope de mozzarella.
Passer 10 minutes à four chaud, pour faire fondre le fromage.
Recouvrir de fondue de tomates et décorer de feuilles de basilic.

***J'ai servi avec quelques fleurettes de brocolis simplement arrosées de quelques gouttes d'huile d'olives et de pommes duchesses.***