 **Escalopes de veau à l'émilienne**



**Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 6 escalopes de veau (dans la noix)** **- 2 càs de farine** **- 2 œufs** **- huile de tournesol**
**- 6 tranches extrêmement fines de jambon dru** **- parmesan (pas trop sec)**
**- 75 ml de vin blanc sec** **- 75 ml de bouillon (ou eau + ½ tablette)** **- sel & poivre du moulin**
**Un grand plat à gratin ou la plaque du four creuse**

**Préchauffage du four à 180°** (chaleur tournante)

* Couper le parmesan en très fines lamelles.
* Aplatir les escalopes avec la partie plate d'un grand couteau.
* Les saler et les poivrer, les fariner puis les passer dans les œufs battus.
* Faire dorer la viande dans un peu d'huile chaude pendant 5 minutes sur chaque face. Réserver.
* Verser le vin blanc et le bouillon dans la poêle vide et la déglacer sur feu moyen en grattant le fond avec une cuillère en bois.
* Huiler légèrement le plat à gratin et y déposer les escalopes bien à plat.
* Déposer sur chaque escalope une tranche de jambon cru et une ou 2 lamelles de parmesan.
* Verser le jus de déglaçage sur les escalopes.
* Couvrir le plat d'une feuille d'aluminium (elle ne doit pas toucher la viande).
* Enfourner pour 15 minutes.
* Servir très chaud.