



## Escalopes milanaises et spaghettis sauce tomate del nonno

Ingrédients (pour 2 personnes)

- 2 escalopes de veau
- 1 œuf
- 50 g de farine
- 40 g de chapelure
- 3 c à s de parmesan fraîchement râpé
- Citron pour servir
- 150 g de spaghetti
- 2 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 2 feuilles de laurier
- 2 tomates fraîches ou en conserve entières
- 140 g de concentré de tomates
- 1 c à s de sucre
- Sel
- Poivre
- Basilic frais
- Huile d'olive

Préparation :

- 1/ Dans une assiette creuse, battez légèrement l'œuf avec du sel et du poivre. Dans une autre assiette, mélangez la chapelure et le parmesan. Versez la farine dans une 3e assiette.
- 2/ Passez les escalopes dans la farine puis dans l'œuf battu, laissez écouler l'excédent puis passez-le dans la chapelure en appuyant fortement sur chaque côté. Placez dans un plat et réservez 30 min dans le réfrigérateur.
- 3/ Pendant ce temps, préparez la sauce : épluchez l'ail et les échalotes et émincez-les.
- 4/ Faites revenir l'échalote dans un filet d'huile d'olive. Ajoutez les feuilles de laurier et l'ail.
- 5/ Mondiez les tomates en les plongeant 30 secondes dans de l'eau bouillante.
- 6/ Dès que l'oignon a blondi, ajoutez les tomates concassées, le sucre et assaisonnez. Laissez revenir quelques minutes.



- 7/ Montez le feu et incorporez le concentré en remuant jusqu'à ce que la sauce fonce. Ajoutez peu à peu un petit verre d'eau. Baissez le feu et laissez mijoter à couvert 15/20 min.
- 8/ Au moment de servir, ajoutez le basilic ciselé.
- 9/ Cuisez les spaghettis al dente.
- 10/ Quelques minutes avant de passer à table, faites chauffer le beurre et l'huile dans une grande poêle. Dès que le beurre s'arrête de mousser, ajoutez les escalopes et faites-les cuire 2 min par face jusqu'à ce que la panure soit bien dorée.
- 11/ Égouttez les pâtes et versez-les dans une partie de la sauce.
- 12/ Servez les pâtes avec du parmesan fraîchement râpé et l'escalope accompagnée de citron sur 2 assiettes séparées.

Regardez la préparation en vidéo :

[http://www.rtbf.be/tv/emission/detail\\_un-gars-un-chef/recettes/article\\_escalopes-milanaises-et-spaghettis-sauce-tomates-del-nonno?id=8235639&emissionId=5931](http://www.rtbf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/recettes/article_escalopes-milanaises-et-spaghettis-sauce-tomates-del-nonno?id=8235639&emissionId=5931)