Paillarde de veau en manteau de rösti

Mise en place et préparation: env. 40 min

500 g	**de pommes de terre en robe des champs** (variété à chair ferme) de la veille, grossièrement râpées
150 g	**de champignons de Paris,** finement hachés
1	**petit oignon,** finement haché
½	**bouquet de persil plat,** finement haché
1¼	**c. à café de sel**
un peu	**de poivre**
2	**c. à soupe de farine**
1	**œuf**
4	**escalopes de veau** (p. ex. noix pâtissière; d'env. 80 g), aplaties par le boucher, partagées dans la largeur
	beurre à rôtir

1. Bien mélanger dans un bol pommes de terre, champignons, oignon et persil, saler, poivrer. Diviser en huit portions.
2. Mettre la farine dans une assiette plate. Battre l'œuf dans une assiette creuse. Tourner les escalopes dans la farine, secouer pour faire tomber l'excédent, tourner dans l'œuf battu, envelopper dans le mélange aux pommes de terre (voir «Tour de main»).
3. Bien chauffer le beurre à rôtir dans une poêle antiadhésive. Faire revenir les escalopes env. 4 min sur chaque face.

Par personne: lipides 8 g, protéines 23 g, glucides 22 g, 1076 kJ (257 kcal)

Tour de main: étaler sur un film fraîcheur une couche de pommes de terre d'env. 5 mm d'épaisseur, bien tasser. Disposer l'escalope au centre, l'enrober de pommes de terre à l'aide du film fraîcheur, bien appuyer.

Recette Betty Bossi
Journal Betty Bossi N° 07/2008
© Betty Bossi Editions SA
www.bettybossi.ch