

## Escalope milanaise revisitée

façon exotique

### Ingrédients pour 4 personnes

**4 escalopes de veau très fines**  
**farine**  
**1 œuf**  
**noix de coco râpée**

**Panez les escalopes**

**Les enduire de farine, puis d'œuf battu et ensuite de noix de coco**

**Salez, poivrez**

**Faites revenir à la poêle 2 à 3 mn de chaque côté environ.**

**J'ai servi avec ce plat un gratin de patates douces**

**Servez très chaud**

### Recette du gratin

**1 kg de patates douces**  
**200 gr de gruyère**  
**15 cl de crème épaisse**  
**sel, poivre, noix de muscade**

**Faire cuire les patates 30 mn dans une eau salée**  
**Laissez refroidir au moins 1 heure**  
**Coupez en lamelles et mettre dans des plats allant au four**  
**Ajoutez à la crème le sel, poivre et la muscade**  
**Mette ce mélange sur les patates.**  
**Parsemez de gruyère et mettre au four environ 20 mn à 180°**

NICOLE PASSIONS