



Escalope de jambon pannée

Ingrédients :

- ◆ 1 jaune d'œuf
- ◆ 1 c.c. De moutarde
- ◆ Sel poivre
- ◆ Chapelure
- ◆ 1 citron

Préparation :

Mélanger la moutarde avec le jaune d' œuf, le sel, le poivre

Tremper l'escalope dans ce mélange puis dans la chapelure.

Faire dorer de chaque côté puis arroser avec le jus de citron

Servir chaud avec des haricots par exemple.

Décorer avec les zestes de citron