

# ESCALOPES DE CÈPES

## PLATS ET ACCOMPAGNEMENTS



### INGRÉDIENTS

- 800g de Cèpes frais
- 130g de Chapelure
- 3 Oeufs
- 6 CàS d'Huile d'olive Bruno Viola (Réf : 142)
- 1 pincée de Sel
- 1 pincée de Poivre noir
- 40g de Parmesan râpé
- 3 brins de Persil
- 1 Citron
- 3 cuillères à café de Les Sept saveurs (Réf : 240)



3 personnes



10 min



5,1 € / PERS



Très facile

### PRÉPARATION

1. Nettoyer les cèpes en enlevant la terre avec un couteau et une brosse ainsi qu'avec un linge humide pour les chapeaux
2. Les couper en tranches d'environ 6 à 7 mm d'épaisseur, dans le sens de la longueur. Couper le pied et le chapeau d'un seul tenant si possible
3. Casser les œufs dans une assiette creuse. Ajouter les 7 Saveurs.
4. Les battre avec une fourchette
5. Mettre la chapelure et le parmesan râpé dans une autre assiette creuse
6. Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle
7. Paner les cèpes (les plonger dans l'oeuf puis dans la chapelure)
8. Hâcher le persil, presser 1/2 citron
9. Mettre à cuire les escalopes. Veiller à ce qu'elles soient dorées des 2 côtés. C'est assez rapide. Environ 5 à 6 minutes au total
10. Déposer les cèpes sur du papier absorbant
11. Servir aussitôt parsemé d'un peu de persil haché et de quelques gouttes de jus de citron