

Tranches de veau panées au vin blanc

pour 4 personnes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 1 heure 30 minutes

Ingrédients

- 4 grandes tranches de veau 1 cm épaisseur (épaule ou tranche ronde)
- panure
- 1 œuf battu
- 2,5 dl vin blanc
- 2 dl bouillon de légumes
- huile
- ail, carottes selon les goûts



Préparation

1. Tremper les tranches dans l'œuf battu puis dans la panure
2. Saisir les tranches dans de l'huile et les mettre dans une casserole
3. Ajouter le vin blanc et le bouillon et laisser mijoter environ 1h30 selon l'épaisseur des tranches
4. Ajouter 1 à 2 gousses d'ail et des carottes en morceaux