

Deux présidents vous proposent une escalope de veau à la milanaise, accompagnée d'un risotto de pâte au pecorino (4 pers)



4 escalopes de noix de veau	1 jus de citron
1 échalote	4 œufs
100 gr de farine	3 cl d'huile de tournesol
40 cl de fond de veau	30 gr de beurre salé
200 gr de chapelure dorée	Sel et poivre

- Assaisonner les escalopes de veau.
- Préparer 3 saladiers, le premier avec la farine, le second avec les œufs battus et assaisonnés, puis le troisième avec la chapelure.
- Passer successivement les escalopes dans la farine, puis dans les œufs et pour terminer dans la chapelure.
- Dans une poêle antiadhésive, chauffer l'huile de tournesol et colorer les escalopes. Ajouter le beurre.
- Saisir à feu modéré les escalopes en les arrosant avec le beurre moussant et citronné.
- Laisser la chapelure dorer et laisser cuire 10 mn à feu doux.
- Assaisonner.
- Servir avec le jus de veau réduit de moitié agrémenté de l'échalotte finement ciselée.

LE RISOTTO DE PATES AU PECORINO

250 gr de pâtes en forme de grain de riz ou « langue d'oiseau »	
2 cl d'huile d'olive	1 branche de céleri
100 gr de pecorino ou parmesan	1 échalote 1 poireau
20 cl de vin blanc sec	1 gousse d'ail 1 oignon
1 oignon frais	Sel

- Dans une casserole, porter à ébullition 2 L d'eau et y ajouter le céleri, le poireau et l'oignon jaune épluchés et grossièrement coupés pour réaliser ainsi le bouillon.
- Cuire à feu doux 15 min et filtrer pour ne conserver que le liquide.
- Eplucher et hacher finement la gousse d'ail et l'oignon frais.
- Suer à l'huile d'olive dans un sautoir, sans coloration.
- Ajouter les pâtes et faire suer.
- Ajouter le vin blanc et terminer par le bouillon de légumes à hauteur des pâtes dans le sautoir.
- Cuire à frémissement 12 min.
- Une fois le bouillon absorbé, les pâtes doivent être cuites « al dente ».
- Ajouter alors le fromage et assaisonner.