

Escalopes de veau aux fromages de Savoie

Pour 4 personnes.

4 escalopes de veau coupées dans la noix de veau, 4 tomates moyennes, 2 tranches de jambon cuit, 80 g d'Emmental de Savoie, 4 tranches de Tome des Bauges, poivre, huile, sel, beurre, farine.

Fariner les escalopes. Prendre une poêle, mettre le beurre et l'huile (une cuillère de chaque). Une fois que la graisse est chaude, ajouter les escalopes. Les faire dorer 2 mn de chaque côté. Saler et poivrer. Retirer la poêle du feu, mais laisser les escalopes dans la poêle.

Couper les tranches de jambon en deux. Sur chaque escalope, poser une demi-tranche de jambon puis la tranche de Tome des Bauges.

Couper les tomates en rondelles, les mettre sur la Tome puis saupoudrer d'Emmental. Une fois cette opération terminée, mettre les escalopes dans le four très chaud pour laisser gratiner. Quand la préparation est bien gratinée, ranger les escalopes sur un plat et servir chaud.

Accompagner d'une Mondeuse d'Arbin ou d'un Jongieux rouge.

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.