

Escalopes de veau gratinées

Pour 4 personnes.

4 escalopes de veau, beurre, madère, fromage râpé, chapelure.

Dorer rapidement les escalopes à feu vif. Les placer égouttées dans un plat à gratin.

Dans le beurre de cuisson, ajouter un verre de madère, faire chauffer.

Recouvrir les escalopes d'une couche de fromage râpé, napper de sauce. Saupoudrer de chapelure et faire gratiner quelques minutes au four chaud.

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.