

## Escalopes viennoises

Pour 4 personnes.

4 escalopes de veau de 150 g environ, 3 œufs, 30 g de beurre, farine, chapelure, câpres, persil, citron.

Assaisonner les escalopes. Les passer successivement dans la farine, 1 œuf battu et de la chapelure. Les faire cuire dans le beurre.

Faire durcir 2 œufs, hacher séparément le jaune et le blanc ; en décorer le bord du plat de service en alternant avec es câpres et du persil. Mettre les escalopes au milieu avec des rondelles de citron.

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.