

## Autriche

### Les escalopes viennoises



La célèbre Escalope Viennoise vient en fait d'Italie ! C'est le maréchal Radetzky qui l'importa en Autriche en 1848.

#### Ingrédients :

- 2 œufs ;
- 4 escalopes de 90 g chacune ;
- 1 cuillerée à soupe de farine ;
- 50 g de chapelure ;
- 80 g de beurre clarifié ;
- 2 filets d'anchois ;
- 8 câpres ;
- 2 rondelles de citron ;
- sel, poivre du moulin.

#### Préparation :

Battre les œufs en omelette.

Saler et poivrer la viande, la passer dans la farine, puis dans l'œuf battu et la recouvrir de chapelure.

Faire chauffer le beurre clarifié dans une poêle et y faire frire les escalopes 5 minutes en les retournant à mi-cuisson. Quand elles sont cuites, les égoutter sur un papier absorbant.

Roulez les filets d'anchois sur eux-mêmes, les farcir de 4 câpres chacun et les poser sur chacune des rondelles de citron.

Disposer un napperon de papier sur chaque assiette et les garnir d'escalopes panées et de rondelles de citron aux anchois.