



Escalopes milanaises et ses Ratte du Touquet rissolées

Pour 4 pers. Préparation 15 min. Cuisson 30 min.

• 1 sachet Ratte du Touquet Express spécial micro-ondes • 4 escalopes de veau • 4 tranches de bacon • 2 oeufs • 100 g de farine • 100 g de parmesan râpé • 200 g de biscottes • huile d'olive • coulis de tomate

1. PLACEZ le sachet Ratte du Touquet Express au micro-ondes sans le percer et faites cuire les Ratte du Touquet pendant 5 min à puissance maximale (> 800 W). Sortez-les du sachet en faisant attention de ne pas vous brûler.
2. FAITES CHAUFFER un peu d'huile dans une poêle puis faites-y rissoler les Ratte du Touquet à feu moyen pendant 5 min.
3. PRÉPAREZ la chapelure en mixant les biscottes jusqu'à obtenir une poudre légère. Dans 3 assiettes différentes, mettez la farine, les œufs battus en omelette et la chapelure.
4. RECOUVREZ les escalopes d'une tranche de bacon.
5. FARINEZ les escalopes avec le bacon (aidez-vous d'un cure-dent pour sceller le tout), trempez-les dans l'œuf puis dans la chapelure.
6. FAITES CHAUFFER l'huile dans une poêle et faites cuire les escalopes pendant 5 min de chaque côté. Une fois cuites, parsemez les escalopes de parmesan.
7. SERVEZ les escalopes milanaises avec des Ratte du Touquet accompagnées d'un coulis de tomate.

EXPRESS Ratte du Touquet



Imprimez cette page et pliez
2 fois selon les pointillés
Mini-livret de 3 recettes



www.larattedutouquet.com

#RatteDuTouquet

1. PLACEZ le sachet Ratte du Touquet Express au micro-ondes sans le percer et faites-le cuire 5 min à puissance maximale (> 800 W). Sortez les Ratte du Touquet du sachet en faisant attention de ne pas vous brûler. Épluchez-les et coupez-les en fines tranches.

2. TAILLEZ la courgette épluchée en fines rondelles à l'aide d'une mandoline.

3. DÉROULEZ la pâte à pizza sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

4. ÉTALEZ la crème fraîche sur toute la pâte, alternez des tranches de courgettes et de Ratte du Touquet. Salez, poivrez. Parsemez de copeaux de parmesan et de pignons de pin grillés. Arrosez d'un filet d'huile d'olive et enfournez dans un four préchauffé à 200°C pendant 20 min.

5. RÉPARTISSEZ un peu de pesto une fois la pizza sortie du four, ajoutez les tranches de jambon et parsemez de quelques feuilles de basilic et de cresson. Dégustez bien chaud.

• 1 sachet express de Ratte du Touquet • 1 pâte à pizza • 200 g de courgettes • 5 tranches très fines de jambon de Parme • 20 g de pignons de pin grillés • 4 c. à soupe de crème fraîche épaisse • 30 g de Parmesan frais • 1 pot de pesto rouge aux tomates séchées • feuilles de cresson • feuilles de basilic • 1 filet d'huile d'olive • sel • poivre

Pour 4 pers. Préparation 10 min. Cuisson 25 min.

Pizza aux Ratte du Touquet, jambon de Parme et pesto



1. PRÉCHAUFFEZ le four à 180°C.

2. PLACEZ le sachet Ratte du Touquet Express au micro-ondes sans le percer et faites cuire les Ratte du Touquet pendant 5 min à puissance maximale (> 800 W). Sortez-les du sachet en faisant attention de ne pas vous brûler. Épluchez-les une fois tiédies.

3. DÉCOUPEZ les aubergines en fines tranches puis faites-les dorer dans une poêle huilée avec l'oignon et l'ail finement hachés. Ensuite, ajoutez l'agneau, le persil haché, le sel, le poivre, les tomates pelées, puis laissez cuire 15 min à feu doux.

4. DISPOSEZ dans un plat allant au four, la viande et les tranches d'aubergines puis nappez de béchamel. Ajoutez l'écrasé de Ratte du Touquet. Parsemez de fromage râpé et enfournez 15 min.

5. SERVEZ bien chaud.

• 1 sachet express de Ratte du Touquet spécial micro-onde • 500 g d'épaulé d'agneau haché • 2 aubergines • 1 boîte de tomates pelées • 1 oignon • 3 gousses d'ail • 80 g de Gruyère râpé • 1 berlingot de béchamel • persil • huile d'olive • sel • gros sel • poivre

Pour 4 pers. Préparation 10 min. Cuisson 35 min.

Moussaka express de Ratte du Touquet

