

## Piccata aux formaggini

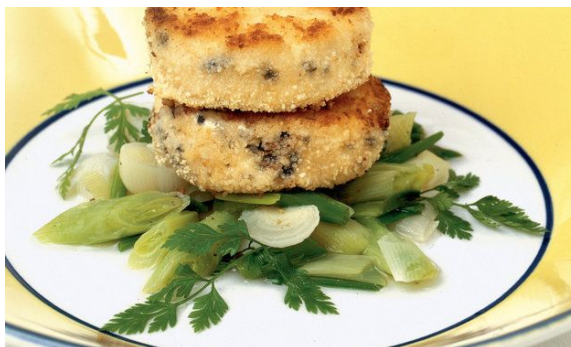
### Ingrédients

Pour 2 personnes

Piccata aux formaggini:  
4 formaggini, coupés en deux  
sel, poivre  
1 oeuf, battu  
chapelure  
beurre à rôtir ou crème à rôtir

légumes:

2 bottes d'oignons blancs, coupés en rondelles  
beurre pour faire revenir  
2 cs de vinaigre de cidre  
0,5 dl de bouillon de légumes  
sel, poivre



### Préparation

Préparation: env. 20 min

1. Assaisonner les formaggini. Passer dans l'oeuf puis dans la chapelure.
2. Faire revenir les légumes brièvement dans le beurre. Baisser le feu, ajouter le vinaigre et le bouillon, assaisonner.
3. Dorer les formaggini uniformément dans le beurre ou la crème à rôtir.
4. Disposer les oignons sur les assiettes préalablement chauffées, garnir de piccata aux formaggini. Servir chaud sans attendre.

### Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 221 kcal; protéines: 9 g; lipides: 17 g; glucides: 10 g.