

# Escalope de dinde en croûte de Panko, fondue de mozzarella fraiche, spaghetti et concassé de tomates italiennes au balsamique

Recette pour 4 personnes



## Description

Fines tranches d'escalope de dindon en croûte de Panko, fondue de mozzarella di Buffala, accompagnées d'un concassé de tomates italiennes au vinaigre balsamique et spaghetti.

## L'astuce du chef

Les escalopes de dindon doivent être cuites au dernier moment afin de conserver tout le côté croustillant de la croûte de Panko.

## Ingrédients

### Pour les escalopes de dindon

- 2 Unité(s) Blanc de dinde
- 2 Unité(s) Oeuf
- 30 Gr Farine
- 80 Gr Mozzarella fraiche
- 150 Gr Chapelure japonaise (panko)
- Sel et poivre
- Huile d'olive

### Pour le concassé de tomates

- 8 Unité(s) Tomates italiennes
- 1 Botte(s) Basilic
- 30 Ml Vinaigre balsamique blanc
- 2 Gousse(s) Ail
- Sel et poivre
- Huile d'olive

### Pour les spaghetti

- 250 Gr Spaghetti
- Sel et poivre
- Huile d'olive

## Préparation

- Temps de préparation **20 mins**

- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

### Mise en place

Coupez les tomates italiennes en petits dés. Ciselez finement le basilic. Tranchez la mozzarella di Buffala et hachez l'ail.

Détaillez de belles escalopes dans les blancs de dindon.

### Préparation des escalopes de dindon en croûte

Salez et poivrez avant la cuisson. Farinez, puis déposez les escalopes de dindon dans les œufs. Ensuite, égouttez et déposez dans la chapelure Panko. Dans une poêle chaude, versez un filet d'huile et faites saisir les escalopes pendant 2 minutes de chaque côté. Déposez les tranches de mozzarella sur les escalopes et terminez la cuisson au four environ 2 minutes pour faire fondre la mozzarella. Réservez au chaud.

### Préparation du concassé de tomates

Dans une poêle avec de l'huile d'olive, faites revenir les tomates à feu moyen pendant 5 minutes, ajoutez l'ail et laissez cuire 3 min. Ajoutez le vinaigre balsamique et retirez du feu. Ajoutez ensuite le basilic, salez et poivrez.

### Préparation des spaghetti

Dans un grand volume d'eau bouillante salée, faites cuire les spaghetti pendant 7 minutes, égouttez-les, arrosez d'huile d'olive, salez et poivrez.

### Dressage de vos assiettes

Dans chaque assiette, déposez une ou deux escalopes de dindon, suivant la grosseur un joli dôme de spaghetti et le concassé de tomate sur le dessus.

**Bon appétit!**