



Roulades de veau aux épinards en brochettes



4

Difficulté



20 min



-



30 min

Aujourd'hui une recette que les enfants vont adorer, même avec des épinards cachés à l'intérieur...



Ingrédients :

- 4 escalopes
- 8 tranches de bacon
- 200g épinards
- 120g de fromage (Saint nectaire, Raclette...)
- 2 échalotes
- 10cl vin blanc sec
- sel
- poivre
- muscade

Préparation :

Aplatir les escalopes à l'aide d'un rouleau à pâtisserie entre 2 films étirables.

Faire cuire les épinards, soit 3-4 minutes à la poêle avec une cuillère d'huile ou une dizaine de minutes à l'eau bouillante. Une fois cuits, bien les presser pour éliminer l'eau. Saler, poivrer et ajouter une pincée de muscade.

Saler et poivrer les escalopes, les couvrir avec les tranches de bacon, le fromage et enfin les épinards. Rouler le tout, vous pouvez les ficeler si ça peut vous aider, puis les couper en tronçons pour enfin les piquer sur des brochettes.

Faire revenir les échalotes émincées dans une cocotte avec une cuillère d'huile, ajouter les brochettes pour les faire dorer et bien remuer afin que tous les côtés soient dorés. Verser le vin blanc et 10cl d'eau, puis laisser mijoter à couvert pendant environ 25 minutes en remuant régulièrement.

Le tour est joué, il ne vous reste plus qu'à servir et à déguster... Bon appétit!!!