

Paupiettes de veau à l'italienne



Préparation : 30 mn

Cuisson : 45 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 escalopes de veau fines

4 tranches de jambon cru italien

200 g de petits champignons de Paris ou d'autres champignons

150 g d'olives vertes dénoyautées

5 cl de vermouth sec (j'ai mis du Noilly)

2 c à c de fond de veau déshydraté

8 feuilles de sauge

20 cl de crème liquide

25 g de beurre

1/2 citron

Sel et poivre du moulin

Pour accompagner de spaghettis

Aplatir les escalopes de veau entre 2 feuilles de film alimentaire avec un rouleau à pâtisserie. Blanchir rapidement les olives vertes, les égoutter et les concasser grossièrement.

Sur chaque escalope disposer une tranche de jambon cru et éparpiller les olives concassées. Mettre 2 feuilles de sauge et rouler les escalopes en serrant puis ficeler.

Nettoyer puis couper les champignons en quartiers et les faire revenir dans une poêle 7 à 8 minutes avec le beurre. Arroser d'un filet de jus de citron, assaisonner et réserver.

Les remplacer dans la poêle par les paupiettes et les faire dorer 5 à 6 mn en les tournant à plusieurs reprises.. Les assaisonner et mouiller avec le vermouth et 5 cl d'eau. Ajouter le fond de veau déshydraté, couvrir et cuire 20 mn (j'ai mis 10 mn). Retirer le couvercle, ajouter la crème et les champignons et cuire encore 10 mn. Rectifier l'assaisonnement, arroser d'un filet de jus de citron et servir accompagné de spaghettis ou autres pâtes.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>