



# INSTANT GOURMAND



## Roulé de veau au pain d'épices, abricot et chèvre



Pour 2 personnes :

- 2 fines escalopes de veau
- 4 abricots secs
- 2 tranches de pain d'épices
- fromage de chèvre frais
- 2 cuillères à café de fond de volaille
- 1 cuillère à soupe d'huile
- sel, poivre

Recouvrir les escalopes de film alimentaire et les aplatir à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Couper les abricots en dés. Saler et poivrer les escalopes. Les tartiner de chèvre puis parsemer le pain d'épices émietté et les abricots secs coupés en dés. Rouler les escalopes et les ficeler bien serrées. Chauffer l'huile dans une cocotte et y faire dorer les roulés. Déglacer les sucs de cuisson avec 200ml d'eau, ajouter le fond de veau et poursuivre la cuisson une dizaine de minutes.

Merci de votre visite et à bientôt pour de nouvelles recettes gourmandes !....

[www.mirabellecuisine.canalblog.com](http://www.mirabellecuisine.canalblog.com)