

Paupiettes de veau aux morilles

Préparation : 30 mn

Cuisson : 20 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 grandes escalopes de veau fines
4 tranches de jambon cru
4 belles lamelles de comté
4 oignons
2 échalotes
2 gousses d'ail
30 g de morilles séchées
40 cl de crème liquide
40 g de beurre
2 c à s d'huile d'arachide
1c à s bombée de moutarde
1 petit bouquet de persil plat
10 cl de Noilly (ou de vin blanc sec)
Sel et poivre du moulin

Faire gonfler les morilles dans un bol d'eau tiède pendant 30 mn environ. Peler et hacher les échalotes et l'ail. Ciseler le persil lavé et essoré.

Dans une petite casserole faire fondre le hachis d'échalotes et d'ail avec le persil dans 20 g de beurre. Ajouter la moutarde, assaisonner et réserver.

Peler et émincer finement les oignons.

Poser les escalopes sur le plan de travail et sur chacune d'elles une tranche de jambon, une lamelle de fromage et un peu de hachis. Rouler les escalopes en fermant les extrémités et ficeler les paupiettes obtenues.

Dans une cocotte faire chauffer l'huile et le reste de beurre et y faire dorer les paupiettes sur toutes leurs faces, puis les retirer et mettre les oignons à leur place. Lorsqu'ils sont blonds verser 10 cl de Noilly et remettre les paupiettes. Assaisonner, couvrir et cuire 15 mn sur feu doux. Ajouter les morilles rincées et égouttées et mettre la crème. Cuire 5 mn environ pour faire épaissir la sauce. Servir ces paupiettes bien chaudes avec des tagliatelles.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>