

Roulés de veau aux asperges, sauce crème au balsamique

Préparation : 20 mn

Cuisson : 25 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

- 4 petites escalopes de veau
- 4 tranches fines de jambon cru
- 100 g de mozzarella
- 16 asperges vertes
- 2 tomates
- 4 c à s de crème fraîche épaisse
- 2 ou 3 pincées de piment de cayenne
- 2 c à s de vinaigre balsamique
- 1 c à s d'huile d'olive

A l'avance nettoyer les asperges, couper l'extrémité de la queue et les cuire environ 10 mn à l'eau bouillante salée. Peler les tomates avec un couteau épluche-tomate, autrement les ébouillanter quelques secondes et les rafraîchir dans de l'eau froide avant de retirer la peau. Les épépiner et couper la pulpe en petits dés.

Préparer les paupiettes en étalant les escalopes sur le plan de travail, poser dessus une tranche de jambon cru puis 4 asperges (raccourcies si besoin) est en les mettant tête bêche pour que les pointes dépassent des 2 côtés des paupiettes. Poser sur les asperges une tranche de mozzarella, enrouler le tout et ficeler.

15 mn avant de servir chauffer l'huile dans une poêle et cuire les paupiettes 12-13 mn à feu moyen-doux. Dès que la mozzarella commence à fondre, ajouter la crème le piment de cayenne et le vinaigre balsamique dans la poêle, assaisonner et faire bouillir 1 à 2 mn en grattant le fond de la poêle avec une spatule pour récupérer les sucs de cuisson. Ajouter les dés de tomate et servir aussitôt.

Veillez à ce que la mozzarella se trouve du côté le plus épais de la paupiette enroulée; vous contrôlerez ainsi mieux la cuisson, la viande doit être cuite quand la mozzarella commence à fondre.

Vin conseillé : un Côtes-du-Rhône rouge

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>