

Paupiettes de veau farcies aux herbes

Les ingrédients pour 6 personnes :

6 fines escalopes de veau
6 fines tranches de jambon cru (Parme, Aoste Bayonne)
2 fromages frais ail et fines herbes de 125 g
50 g de beurre
Basilic frais
Marjolaine séchée
Poivre

Tartiner chaque escalope d'une fine couche de fromage frais, recouvrir d'une tranche de jambon cru, parsemer de marjolaine et mettre au centre 2 feuilles de basilic.

Rouler les escalopes pour former une paupiette et maintenir avec une pique en bois.

Faire cuire dans une sauteuse, avec le beurre, à feu moyen pendant 10 mn environ en retournant les paupiettes.

Servir avec une jardinière de légumes ou des pâtes.

J'ai servi avec des pâtes et une sauce à la crème au pistou.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>