

Paupiettes Napolitaines au Parmesan et Beaufort

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 30 minutes

Ingrédients:

- ESCALOPE(S) DE VEAU	5-6 tranches
- PARMESAN EN BLOC	70g
- BEAUFORT (FROMAGE)	70g
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- PERSIL	
- VIN BLANC SEC	30 cl
- SUCRE (EN MORCEAUX)	2
- CONCENTRÉ DE TOMATES	70g
- ROMARIN	3 branches
- CRÈME FRAÎCHE	2 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Râpez le parmesan et le beaufort en fins filaments. Mélangez-les et réservez environ 20g du mélange des fromages.
- Dans le reste, intégrez le persil et les gousses d'ail écrasées. Salez et poivrez.
- Attendez les escalopes de veau avec un marteau à viande puis coupez chaque escalope en deux.
- Étalez un peu de mélange de fromages-persil-ail. Fermez les paupiettes en repliant les bords et fermez avec un cure-dent.
- Saisissez les paupiettes dans du beurre chaud en les retournant pour les colorer sur toutes les faces. Salez un peu et poivrez.
- Déglacez-les alors avec le vin blanc puis intégrez les morceaux de sucre et le concentré de tomates et déposez les branches de romarin.
- Baissez le feu et couvrez. Laissez cuire 30-40 minutes en retournant régulièrement les paupiettes dans la sauce.
- En fin de cuisson, ajoutez la crème fraîche.
- Servez les paupiettes nappées de sauce tomate et saupoudrez du mélange de fromages réservé.

Remarque:

Accompagnez de pâtes fraîches ... mafaldines ou mafaldinelle par exemple.

