

PAUPIETTES DE VEAU À LA SAUCE TOMATE

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

| | |
|-----------------------|-------------|
| - ESCALOPE(S) DE VEAU | 8 x 100g |
| - JAMBON CRU | 8 tranches |
| - MOZARELLA | 150g (râpé) |
| - FARINE | 2 c à soupe |
| - VIN BLANC SEC | 10 cl |
| - EAU | 10 cl |
| - BOUILLON DE BOEUF | 1/2 cube |
| - COULIS DE TOMATES | 20 cl |
| - PERSIL | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Étendez une escalope de veau, recouvrez-la de jambon cru et de mozzarella râpée. Roulez-la et faites-la tenir avec des cure-dents ou de la ficelle alimentaire.
- Passez les paupiettes dans la farine. Secouez-les pour enlever l'excédent de farine.
- Dans une cocotte, faites rissoler les paupiettes dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Ajoutez le vin blanc, l'eau, le cube de bouillon et le coulis de tomate. Portez à ébullition et laissez ensuite mijoter pendant 20 minutes.
- Rectifiez l'assaisonnement et servez immédiatement.

Remarque:

Servez avec de la semoule.

Accompagnez de carottes ou de princesses.

