

Paupiettes à la reggiane au Parmesan



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

45 minutes



ANDROUET

Ingrédients

100 g de [fromage Parmesan](#)
600 g veau (8 tranches minces et larges)
100 g chapelure
100 g beurre
30 g sauce tomate
5 cl lait
8 oeufs
4 brins de persil
2 cl huile d'olive
2 gousses d'ail
1 oignon
sel, poivre

Préparation

Lavez, épongez et hachez finement le persil et une gousse d'ail. Posez-les dans une terrine avec 50 g de beurre ramolli, la chapelure, le Parmesan, les oeufs entiers, l'assaisonnement. Triturez le tout à la spatule, détendez avec un peu de lait. Le mélange doit être solide mais malléable. Laissez en attente. Étalez les escalopes. Garnissez-les de la farce, roulez-les et ficelez-les pour que rien ne s'en échappe. Poêlez les paupiettes dans une grande sauteuse avec le reste du beurre et l'huile, l'oignon et une gousse d'ail hachés. Lorsque les paupiettes ont rissolé de tous les côtés, ajoutez la sauce tomate étendue dans un verre d'eau ou de vin blanc. Assaisonnez assez relevé. Couvrez, laissez mijoter environ 30 minutes. Vérifiez de temps en temps s'il ne faut pas ajouter de l'eau ou du vin pour déglacer le fond de cuisson.