

Paupiettes à l'italienne au Parmesan



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

75 minutes

Ingrédients

100 g [Parmesan](#) râpé
400 g boeuf à rôtir (4 tranches)
300 g porc à rôtir (4 tranches)
240 g veau à rôtir (4 tranches)
100 g jambon cuit (4 tranches)
125 g champignons
30 g beurre
50 g saindoux ou huile
50 g crème
15 cl vin blanc
25 cl bouillon de viande
1 oeuf dur
1 oignon
1 gousse d'ail
5 g romarin concassé
5 g estragon haché
sel, poivre

Préparation

Faites détailler les viandes en tranches minces. Prenez d'abord une tranche de boeuf, déposez dessus une tranche de porc légèrement plus petite, puis, sur cette tranche de porc, une tranche de veau plus petite encore, et, enfin, la tranche de jambon coupé à la dimension voulue. Répétez cette opération quatre fois. Epluchez l'ail et l'oignon. Ecalez l'oeuf dur, hachez-le. Hachez l'oignon et l'estragon. Composez une farce de ces trois ingrédients. Posez-la sur la tranche de jambon. Salez, poivrez. Roulez et ficelez étroitement les paupiettes au moins trois fois dans la longueur et une fois dans la largeur. Emincez et étuvez les champignons dans une casserole avec un peu de beurre. Dans une sauteuse, versez l'huile ou faites fondre le saindoux. Laissez chauffer jusqu'à la formation de fumée. Rangez-y les paupiettes. Laissez-les colorer tout autour. La dorure terminée, versez successivement le vin, le bouillon, le concentré de tomates. Avec la spatule, mélangez le tout au fond de la sauteuse. Dès que l'ébullition reprend, réduisez la chauffe, laissez réduire et mijoter en ajoutant le Parmesan et les champignons émincés et étuvés. Débarrassez sur le plat de service. Tenez au chaud. Dans la sauteuse, liez la sauce à la crème, laissez prendre un bouillon. Nappez et servez.

Fromages associés

Parmesan Reggiano ou Parmigiano Reggiano