

# Paupiettes au jambon et au Parmesan Reggiano



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

45 minutes



Temps de cuisson

90 minutes

## Ingrédients

125 g [Parmesan Reggiano](#)

400 g veau à rôtir

(4 tranches)

100 g jambon cuit

(4 tranches)

50 g jambon cru

(1 tranche)

200 g Béchamel

500 g tomates

60 g crème

30 g beurre

2 oignons

laurier

thym, persil

sel, poivre

## Préparation

Confectionnez une sauce Béchamel. Hachez le jambon cru blanchi. Incorporez à la Béchamel les 4/5 du Parmesan et la crème. Triturez soigneusement pour obtenir une garniture homogène. Salez, poivrez au goût. Rangez les escalopes à plat. Tapissez-les chacune d'une tranche de jambon. Garnissez le milieu avec une cuillère de sauce à la crème et au fromage. Roulez et ficellez. Rangez dans le plat à four beurré. Nappez avec le reste de la garniture. Semez le reste du Parmesan. Enfourez à four moyen (200°) 35 à 40 minutes. Déficellez les paupiettes. Durant ce temps, préparez un coulis de tomates. Assaisonnez : sel, poivre. Servez le coulis en saucière ou bien ajoutez-le dans un plat à gratiner 10 minutes avant la fin de la cuisson.