

Paupiettes de veau au Parmesan



Personnes
4 personnes



Temps préparation
45 minutes



Temps de cuisson
50 minutes



Ingrédients

50 g [Parmesan](#) râpé
50 g Parmesan
(4 tranches)
50 g [Provolone](#)
500 g veau à rôtir
(4 tranches)
4 tranches de
jambon cuit
30 g lard de poitrine
25 g beurre
25 g farine
2 citrons
2 aulx
1 oignon
2 tomates
12 olives
5 cl marsala
sel, poivre

Préparation

Mondez, épépinez et concassez les tomates. Hachez l'oignon, les gousses d'ail. Dénoyautez et hachez les olives. Aplatissez les escalopes. Maniez, le beurre, la farine et le Parmesan, assaisonnez. Enduisez-en les escalopes. Posez sur chacune une tranche de jambon et une tranche de fromage (de même taille). Roulez les paupiettes. Ficelez-les étroitement en longueur et en largeur. Dans une sauteuse, faites colorier les paupiettes à feu vif, puis diminuez la chauffe. Blanchissez et détaillez le lard en petits lardons. A couvert, étuvez 1/2 heure la viande et les lardons. Débarrassez sur un plat à four. Tenez au chaud. Remplacez la sauteuse sur un feu vif. Dans le fond de rôtissage, rassemblez autour des lardons, l'oignon, l'ail, les olives hachées et les tomates concassées. Laissez rissoler et réduire le jus en remuant sans cesse à la spatule. Déglacez alors au marsala et au jus de citron et veillez que la sauce soit bien homogène. Sortez le plat du four, dressez les paupiettes. Nappez et servez aussitôt. Accompagnez d'un risotto.