

# Roulades de foie de veau aux anchois au Parmesan



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

25 minutes



Temps de cuisson

25 minutes

## Ingrédients

160 g [Parmesan râpé](#)

75 g beurre ou huile

400 g foie de veau

(4 tranches)

3 cl vin blanc sec

8 filets d'anchois

1 tomate

1/2 citron

1 poignée de persil

4 brins de marjolaine

sel, poivre

## Préparation

Veillez à ce que les tranches de foie soient minces et larges. Salez, poivrez, poudrez-les de fromage sur la face visible. Placez 2 filets d'anchois et 1 brin de marjolaine sur chacune. Roulez et ficelez-les comme des paupiettes. Rangez-les dans une sauteuse largement beurrée ou huilée. Cuisez à feu modéré à découvert. Retournez les pièces avec précaution. Au bout de 8 à 10 minutes, débarrassez dans un plat de service. Tenez au chaud. Mondez, épluchez et épépinez la tomate. Augmentez la chauffe sous la sauteuse. Versez le vin blanc, le jus du 1/2 citron, la tomate concassée. Laissez réduire 10 minutes. Filtrez le jus à l'étamine ou au chinois. Nappez les roulades de foie. Poudrez de Parmesan râpé et de persil haché.