

Involtini di vitello – rouleaux de veau farcis

Ingrédients pour 10 portions :

- 10 escalopes de veau de la sous-noix (100 g chaque) sel, poivre blanc
- 8 filets d'anchois à l'huile
- 25 g de câpres
- 120 g de jambon de Parma
- 1 gousse d'ail
- 1/2 botte de persil
- 3 c.à.s. de tomates passées à la moulinette
- 35 g de chapelure
- poivre noir
- 35 g de beurre
- farine pour saupoudrer
- huile pour faire revenir
- 350 ml de fond de veau
- 50 ml de crème chantilly
- 20 piques

Lavez et séchez les escalopes de veau, frappez-les à plat et épicez-les au sel et poivre. Faites égoutter les câpres et les filets d'anchois et hachez les deux. Découpez le jambon de Parme en dés fins et mélangez-le avec les câpres, les filets d'anchois et la gousse d'ail pressée. Lavez, séchez et hachez le persil et rajoutez-le avec les tomates passées à la moulinette et la chapelure au mélange.

Épicez au sel et poivre et ajoutez le beurre. Posez les escalopes de veau et étalez-y régulièrement la farce. Retournez légèrement les côtés longs des escalopes et formez-en des rouleaux que vous fixez à l'aide de piques, pour que la farce ne puisse sortir. Saupoudrez les rouleaux de farine, et faites les revenir à l'huile dans une grosse poêle. Réduisez la chaleur et faites les frire pendant env. 10 minutes en les retournant régulièrement. Enlevez les rouleaux de la poêle et maintenez-les à chaud. Rajoutez le fond de veau, faites le réduire à moitié et rajoutez la crème chantilly. Servez la sauce avec les rouleaux.

Par pièce :

kJ/kcal : 980/235

protéines : 25,7 g

matières grasses : 11,0 g

glucides : 5,0 g

Conseil : Servez-les avec des gnocchi ou des tagliatelles fraîches.