

Roulades de veau au fromage et tomates

Nombre de personnes: 3

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- 450 g de fines tranches de veau
- Quelques tranches de Vieux Bruges (Fromage)
- Basilic surgelé
- 1 œuf
- Chapelure
- 4 grosses tomates
- 1 échalote
- Beurre
- Cressonnette (pour la garniture)
- Sel
- Poivre

Recette:

- Aplatissez les tranches de veau.
- Garnissez-les de fromage et d'un peu de basilic. Veillez à ce que le fromage ne dépasse pas de la tranche de veau. Enroulez et fixez à l'aide d'un cure-dent.
- Trempez les roulades dans l'œuf battu puis dans la chapelure. Réservez-les ½ heure au frigo ou 10 minutes au congélateur (pour la fixation de la panure lors de la cuisson).
- Incisez les tomates en croix, mondez-les et coupez-les en gros dés.
- Faites dorer les roulades de veau dans du beurre.
- Dans une autre casserole, faites revenir l'échalote émincée, ajoutez-y les tomates concassées. Laissez cuire quelques minutes à feu doux. Assaisonnez de sel, de poivre et d'une c. à café de basilic. Mélangez bien.
- Sur l'assiette, répartissez la sauce tomate et déposez-y les roulades. Garnissez d'un peu de cressonnette et serve avec des pâtes.

Boisson:

Un vin de Bourgogne : un Chorey-les-Beaune par exemple.